

Eduardo Emanuel Rebordão Janeiro

2º Ciclo de Estudos em Arqueologia

**Agropecuária no concelho de Mogadouro em meados do século XX:
técnicas e práticas tradicionais**

2014

Orientador: Teresa Soeiro

Classificação: Ciclo de estudos:

Dissertação/relatório/Projeto/IPP:

Versão definitiva

FACULDADE DE LETRAS DA UNIVERSIDADE DO PORTO

Eduardo Emanuel Rebordão Janeiro

2º Ciclo de Estudos em Arqueologia

**AGROPECUÁRIA NO CONCELHO DE MOGADOURO EM MEADOS DO
SÉCULO XX:
TÉCNICAS E PRÁTICAS TRADICIONAIS**

Dissertação apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto para a obtenção do grau de Mestre em Arqueologia. Realizada sob a orientação científica da Professora Doutora Associada Maria Teresa Cordeiro de Moura Soeiro

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS E TÉCNICAS DO PATRIMÓNIO

Porto

2014

Índice Geral

AGRADECIMENTOS	4
RESUMO	5
ABSTRACT.....	6
GLOSSÁRIO DE TERMOS REGIONAIS	7
INTRODUÇÃO.....	12
1 CARATERIZAÇÃO DO CONCELHO DE MOGADOURO.....	14
1.1 LIMITES GEOGRÁFICOS E RELEVO	15
1.2 GEOLOGIA	17
1.3 CLIMATOLOGIA	18
1.4 OS VENTOS	19
2 AGRICULTURA NO CONCELHO DE MOGADOURO	21
2.1 CULTURAS CEREALÍFERAS.....	26
2.1.1 <i>As lavras</i>	26
2.1.2 <i>A sementeira</i>	28
2.1.3 <i>A arica</i>	29
2.1.4 <i>A segada</i>	29
2.1.5 <i>Acarreja para a eira</i>	34
2.1.6 <i>A malha</i>	35
2.1.7 <i>A trilha</i>	38
2.1.8 <i>Moinhos de água</i>	39
2.1.8.1 <i>Elementos dos moinhos e azenhas</i>	42
2.2 A VINHA	44
2.2.1 <i>O ciclo da vinha</i>	45
2.2.2 <i>Da vindima à produção de vinho</i>	47
2.2.3 <i>Fabrico da aguardente</i>	49
2.2.4 <i>Lagares tradicionais do vinho</i>	50
2.2.4.1 <i>Elementos de um lagar do vinho</i>	50
2.3 OLIVEIRA.....	52
2.3.1 <i>As lavras</i>	52
2.3.2 <i>A limpa</i>	53

2.3.3	<i>Apanha da azeitona</i>	53
2.3.4	<i>Lagares tradicionais do azeite</i>	55
2.3.4.1	Elementos de um lagar de azeite	56
2.4	AMENDOEIRA	59
2.4.1	<i>O ciclo da amendoeira</i>	59
2.4.2	<i>Enxertias</i>	61
2.5	HORTAS E CORTINHAS.....	63
2.5.1	<i>Batata</i>	65
2.5.2	<i>Linho</i>	67
2.6	PASTAGENS E FORRAGENS	69
2.7	BALDIOS E MONTE	73
2.8	CASTANHEIRO	75
3	PECUÁRIA NO CONCELHO DE MOGADOURO	77
3.1	GADO BOVINO.....	80
3.1.1	<i>A raça bovina Mirandesa</i>	81
3.1.2	<i>Tração animal</i>	83
3.1.3	<i>Alimentação dos bovinos</i>	85
3.2	GADO OVINO E CAPRINO	87
3.2.1	<i>O pastoreio</i>	88
3.2.2	<i>O alojamento do gado</i>	93
3.2.3	<i>A alimentação do gado</i>	94
3.2.4	<i>O rendimento dos gados</i>	95
3.3	GADO ASININO E MUAR.....	98
3.4	OUTRAS ESPÉCIES: SUÍNOS, AVES DE CAPOEIRA, COELHOS E POMBAS.....	101
3.5	ALGUNS ASPETOS DA VETERINÁRIA POPULAR.....	103
	CONCLUSÃO	106
	BIBLIOGRAFIA	109
	ANEXOS	122

Agradecimentos

Este espaço é dedicado a todas as pessoas que direta ou indiretamente deram a sua contribuição para a realização desta dissertação e a quem deixo aqui o meu agradecimento sincero.

Em primeiro lugar aos meus pais, pela forma como me apoiaram sempre ao longo desta caminhada. Sem eles nada disto seria possível pois, permitiram-me seguir os estudos e sempre me transmitiram a confiança necessária para realizar os meus sonhos. Beneficiei das suas correções e colaboração ao longo deste trabalho devido ao seu próprio testemunho de vida do campo.

Ao meu irmão pelo apoio prestado, compreensão e, acima de tudo, por estar sempre a torcer por mim.

Aos meus avós, que além de sempre me apoiarem nesta etapa, também deram uma importante e rica colaboração para a realização do trabalho com as narrações das próprias experiências de vida.

À Diana, que há mais de cinco anos faz parte da minha vida, me apoia e me transmite confiança. Sem o seu incentivo e compreensão, nos momentos de maiores dificuldades, este trabalho não teria sido possível.

A minha orientadora, Professora Teresa Soeiro, pela forma útil e produtiva como me orientou e aconselhou ao longo do meu trabalho. Pela forma cordial com que sempre me recebeu, mostrando-se sempre disposta a ouvir-me e a ajudar-me. Estou-lhe grato também, pelo facto de me ter disponibilizado muita bibliografia do seu acervo pessoal, essencial para o estudo, e à qual de outra maneira não teria acesso, e pela liberdade de ação que me permitiu, que foi decisiva para que este trabalho contribuisse para o meu desenvolvimento pessoal.

Tenho também de agradecer aos funcionários do Serviço de Finanças de Mogadouro que se mostraram dispostos em me ajudar no que necessitasse; aos funcionários da Biblioteca Municipal Trindade Coelho e ao Arquivo Municipal de Mogadouro que me receberam bem e ajudaram nas pesquisas; à Biblioteca Municipal, Centro de Memória e ao Arquivo Municipal de Torre de Moncorvo na pessoa da arquivista, Dr.^a Maria João Moita que sempre se mostrou disposta a colaborar.

Devo ainda o meu agradecimento ao senhor Armando Augusto Gonçalves, membro da Junta de Freguesia de Urrós, que me permitiu registar as alfaias agrícolas e utensílios que se encontram no Museu Rural da referida freguesia, e ao senhor Isaías Cordeiro, de Castelo Branco, que se mostrou desde logo disponível para me deixar estudar a sua coleção particular de alfaias e utensílios agrícolas. O registo destas alfaias e utensílios foi muito importante porque tive acesso a elementos que não consegui encontrar aquando da deslocação às aldeias, ou até mesmo que desconhecia.

Por último, agradeço a todas as pessoas com quem falei, nas diversas povoações visitadas, pois mostraram-se atenciosas e prestáveis, permitindo a recolha de informação essencial para completar a investigação.

Resumo

A presente dissertação foi dedicada ao espaço rural do concelho de Mogadouro, território situado no Nordeste Transmontano, distrito de Bragança, região Norte e sub-região do Alto Trás-os-Montes.

Tem como tema base o estudo da agropecuária e como cronologia de referência as décadas centrais do século XX, quando a população era numerosa e maioritariamente dependente destas atividades. Manejando fontes e bibliografia, recolhas de campo e a informação oral obtida junto dos residentes cuja memória recua àquela época, investigamos a organização e exploração do território rural, os aglomerados e o edificado relacionado com a agropecuária, as práticas de cultivo e criação, as técnicas tradicionais e as alfaias que lhe estão inerentes. No que diz respeito à agricultura, referimos as principais produções, com destaque para os cereais, a vinha e a oliveira, falamos dos seus ciclos anuais, alfaias e utensílios agrícolas usados nas variadas tarefas, dos saberes sobre a natureza. No âmbito da pecuária, destacamos a criação do gado bovino e o gado miúdo, muito importantes na vida das comunidades campesinas. Referimos também do gado muar e asinino, usado como força de tração e meio de transporte, e ainda outros animais domésticos complementares da exploração agrícola e importantes para a alimentação. Recolhemos ainda alguns aspetos da veterinária popular.

No catálogo apresentado em anexo descrevem-se práticas e usos e classificam-se alfaias e utensílios, com o respetivo desenho e/ou fotografia.

Palavras-chave: *arqueologia contemporânea; etno-arqueologia; agricultura; pecuária; tecnologia tradicional; alfaias; património imaterial.*

Abstract

This work is dedicated to the rural areas of Mogadouro municipality, located in the Northeast Transmontano territory, Bragança District, North and sub-region of Alto Trás-os-Montes.

Its theme based on the study of agriculture and how chronology reference the middle decades of the twentieth century, when the population was large and mostly dependent on these activities. Managing sources and bibliography, field collections and oral information obtained from residents whose memory recoils at that time, we investigate the organization and operation of the rural area, the clusters and the built related to agriculture, cultivation and husbandry practices, techniques traditional and implements which would arise. With regard to agriculture, we refer the main productions, notably cereals, vines and olive trees, speak of their annual cycles, tools and farm implements used in various tasks, knowledge about nature. As part of the livestock, we highlight the creation of cattle and sheep, very important in the lives of rural communities. We refer also the mule and donkey cattle, used as tensile strength and means of transport, and also other complementary domestic animals of the farm and important for food. We still collect some aspects of veterinary popular.

The attached presented catalog describes practices and uses, classified tools and utensils, with its design and/or photography.

Keywords: *contemporary archeology; ethno-archeology; agriculture; livestock; traditional technology; implements; intangible heritage.*

Glossário de termos regionais

A maioria dos termos elencados são comuns e têm significado idêntico em todas as aldeias de Mogadouro. No entanto, há alguns que variam de aldeia para aldeia, nomeadamente entre as da zona Oeste e as do Leste do concelho. Esta diversidade de significados fez com que procurássemos adquirir e registar os diversos vocábulos, um pouco por todo o concelho, o que nem sempre nos foi possível. Assim sendo, a elaboração do glossário obedece, prioritariamente, ao significado dado aos termos pelas pessoas das aldeias de Castelo Branco, Meirinhos, Paradela e Bemposta.

Abexeiro – mesmo que abixeiro; encosta virada a Norte, onde o sol não incide durante o inverno e bate menos durante o verão, é por isso mais fresca e abrigada de grande parte dos ventos, com exceção do vento de Norte ou “galego”. Nestas encostas as plantas crescem mais rapidamente, a madeira é mais dura e custa mais a arder na lareira.

Acarreja – transporte do cereal do campo para a eira.

Adil – inculto; terras em pousio mas situadas na folha. Terras não cultivadas situadas na zona onde se faz a cultura de cereal.

Afolhamento – ato de afolhar, dividir o terreno em folhas para alternar as culturas.

Amalhoada – “terra amalhoada ou balizada”; terras marcava ou sinalizava-a com *malhões* ou *balizas* para que não fosse pastoreada.

Amanhos – mesmo que granjeios; designação de técnicas culturais referentes a um conjunto de operações, como lavouras, gradagens, sachas, a que uma cultura estava sujeita durante o ano. Ou seja, era o manejo realizado nas terras sobre as plantas desde a sua sementeira, crescimento, até à completa maturação com o fim de levar a bom termo uma cultura.

Amanujado – amanhado; arrumado; arranjado.

Amariço – fertilizante derivado dos excrementos do gado, mas sem palha ou mato.

Ancho – amplo; largo.

Apernear – apernar; ato de prender os animais pelas patas.

Arrebanhando – juntar ou unir.

Arrotchar – ato de apertar com um *arrotcho*.

Astrar – preparar o cereal para ser malhado.

Baldios – terrenos incultos que são pertença da junta de freguesia e que podem ser usufruídos por qualquer morador dela. Os baldios também podiam ser referidos como *monte*, e que indica o crescimento de arbustos bravos e mato denso.

Balga – “palha balga”; palha inteira.

Bebedouros de latos – recipientes improvisados de latas ou bidões, cortados a meio, que se destinavam ao abeberamento do gado no campo.

Benceilhos – ou banceilhos; serviam para atar o cereal e eram feitos de duas manadas de colmo inteiro de palha centeia, que depois de molhada se manejava facilmente. Era usada a palha centeia porque esta é mais *escorriada* e não quebra tanto como a do trigo.

Bibeiro – mesmo que viveiro; recinto próprio para a criação e reprodução de plantas.

Botar – “botar o gado”; o mesmo que levar o gado para o pasto; tirá-lo do seu alojamento.

Borrachos – pombos novos.

Bulso – “a bulso”; à toa;

Caba – mesmo que cava; revolver ou romper a terra com uma enxada ou instrumento análogo.

Cabanal – espécie de alpendre aberto e coberto, junto as eiras ou habitações, para guardar alfaias agrícolas.

Cabrestante – sarilho ou máquina de eixo vertical para levantar corpos pesados.

Caçoilo – recipiente, de barro ou metal, mais largo na abertura do que na base.

Cango – mesmo que bagaço; resíduos das uvas, depois de pisadas e de extraído o vinho.

Capões – molho ou feixe de vides, cortadas durante a poda, apertados com uma vara de videira.

Carabelho – caravelho; espécie de fechadura de madeira.

Çarândagem – nome dado ao conjunto de pequenas culturas de uma horta, como tomates, pepinos, pimentos, alhos ou cebolas.

Carrada – medida, cerca de vinte e cinco sacos de cinquenta quilos de trigo; carga que um carro de animais podia transportar de uma só vez.

Coanha – vassoura de giesta que servia para *acoanhar*, ou seja, separar o grão da palha miúda e o *côsko*.

Colmo – palha do centeio que servia para encher os colchões, chamuscar os porcos na matança e colocar nos telhados das casas e palheiros com cobertura. Servia ainda para fazer os *benceilhos* que iriam ser usados no ano seguinte.

Compassos – intervalos de terra entre as linhas de videiras.

Cortinhas – terreno cercado, vedado, geralmente próximo da habitação, onde se cultivam diversos produtos agrícolas.

Côsko – casca do grão do cereal.

Decrua – primeira lavoura para preparação do terreno.

Desponta – ato de cortar ou quebrar a ponta de.

Eirado – superfície onde se malhava, fosse ele em pedra ou em terra. Podia não ocupar a eira toda e era quase sempre em forma quadrangular.

Eito – “a oito”: em linha direita e na mesma direção; “entrar no oito”: entrar na linha de trabalho.

Embargue – “azeitona de embargo”, azeitona de mesa; que tem como destino as conservas.

Embelgas – divisórias paralelas do terreno, feitas pelo lavrador antes de semear, assinaladas com pequenas porções de palha ou de outros arbustos do *monte*, para distinguir o terreno semeado daquele que ainda não tem semente.

Empreita – mesmo que empreitada; trabalho ajustado globalmente e não consoante o trabalho diário.

Ensilar – colocar forragens em silos, de maneira a conserva-las.

Entreajuda – ajuda mútua entre vizinhos e familiares.

Esmamoa – mesmo que *esmamonar*; ato de cortar os *mamões* ou rebentos às plantas.

Fabricar – “fabricar a terra”; trabalhar a terra.

Fachucos – pequeno feixe de palha, ervas ou giestas.

Feixes – conjunto de palhas atadas;

Gabela – mesmo que gavelas; punhado de espigas cortadas.

Gado graúdo – gado bovino, cavalar, muar e asinino.

Gado miúdo – gado ovino e caprino.

Garabanhos – pequenos pedaços de palha.

Goma – “*goma dos sucos*”; parte mais baixa dos *sucos* onde corre e se acumula a água.

Gradura – designação genérica dos legumes em grão, como o feijão ou grão-de-bico.

Hortas – terrenos cultivados com hortaliças ou legumes, próximo da povoação ou fora dela.

Junta – mesmo que par ou parilha de animais; podiam ser dois bovinos ou dois muares, unidos por um jugo, que puxavam qualquer alfaia agrícola, arado ou carro, que lhe tivesse sido atrelada.

Jeira – área de terreno que uma junta de bois podia lavrar durante um dia; valor em dinheiro pago por um dia de trabalho assalariado; salário diário de um trabalhador no campo, de um jornaleiro.

Latadas – parreiras amarradas sobre arames e esteios, de pedro ou cimento.

Leira – pequeno espaço de terreno em que as hortas podiam ser divididas.

Lenhóis – mesmo que valados de vinha; alinhamento das parreiras.

Limpa – “limpa do cereal”, limpar o cereal das impurezas; “limpa das árvores”, o mesmo que poda, corte de rama inútil das árvores ou cepas.

Malhais – travessas de madeira que se colocavam sobre a prancha redonda, ou adufa, que assenta sobre o bagaço das uvas ou as seiras, no caso do azeite, e sobre o qual pesa a vara do lagar.

Malhões – mesmo que *balizas*; serviam para marcar os terrenos, consistiam em colocar *fachucos*, um pau espetado no chão com um pequeno feixe de palha, ervas ou giestas amarrado na ponta, nas extremidades dos terrenos.

Mamões – são os rebentos das árvores que nascem no toro ou junto a este no chão e que têm de ser cortados para que não roubem o *suco* à árvore.

Manada – mão-cheia.

Mêdas – montão de cereal ou palha nas eiras.

Mó – pedra para moinhos e lagares; montão de grão de cereal.

Monte – terreno não cultivado. Coberto vegetal que cresce nos terrenos não cultivados. Os pastores distinguem dois tipos de *monte*: o *monte* fechado, constituído por arbustos altos e muito denso não é propício ao pastoreio; o monte aberto, com coberto vegetal pouco denso e de pequeno porte, permite o pastoreio dos rebanhos. Em algumas aldeias o termo *monte* também era usado para referir terras sem qualquer utilidade, a não ser a caça, ou terras que se encontravam muito longe da povoação.

Mosto – ou vinho mosto; era o vinho ainda doce, sem ter acabado o seu processo de fermentação.

Palhuço – palha miúda e moída.

Parelha – mesmo que par ou junta de animais; podiam ser dois bovinos ou dois muares, unidos por um jugo, que puxavam qualquer alfaia agrícola, arado ou carro, que lhe tivesse sido atrelada.

Parreco – o mesmo que pato.

Parva – pequena refeição que se tomava de manhã; eirada de cereal no ato da debulha; palha e grão moídos e misturados.

Pastoreio de percurso – as ovelhas iam-se deslocando pelos terrenos, alimentando-se do que encontravam. Como costumavam dizer os pastores: “*vão andando e comendo*”.

Potes – mesmo que alambique; aparelho para destilar, fazer a aguardente.

Restolho – parte dos cereais que, após a segada, fica enraizada na terra.

Scatchar – “*scatchar a terra*”, abrir bem a terra; “*scatchar amêndoa*”, partir a amêndoa.

Scaba – mesmo que escavar; ato de cavar a terra.

Scadal – mesmo que secadal; terra de cultura que não era regada; terreno de sequeiro.

Soalheira – contrariamente ao *abexeiro*, encosta virada a Sudeste, que recebe mais sol e é mais afetada pelos ventos e, por isso as geadas não são tão fortes nem penetram tanto na terra.

Spipar – extrair ou puxar sem quebrar.

Stourada – “*terra bem stourada*”: bem rasgada, bem lavrada.

Sucos – mesmo que sulcos; regos feitos pelo arado ou instrumentos análogos; seiva de uma planta.

Tapadas – propriedade de qualidade, normalmente, murada e próxima do aglomerado populacional; por vezes o mesmo que cortinha, mas de maiores dimensões.

Tardegas – tardio; que vem ou produz mais tarde.

Tchãs – “*terras tchãs*”: terras planas.

Tchoca – designação dada a uma galinha quando quer chocar, ato da ave cobrir os ovos de maneira a desenvolver o germe, incubar.

Termo – território da aldeia ou freguesia. Linha que define o limite da área territorial de uma aldeia.

Torna-jeira – espécie de contrato pelo qual os lavradores se ajudam mutuamente no trabalho da terra, ou seja, *“eu vou-te ajudar a ti e tu vais-me ajudar depois a mim”*.

Tosquia – ato de cortar a lã ou pêlo aos animais.

Treato – ou *triato*; estrado colocado no 1º andar dos palheiros ou curraladas, destinado ao armazenamento de palha e outras forragens.

Tremóias – conjunto de elementos pertencentes ao mecanismo de um moinho.

Valados – “valados de vinha”, linha de cepas de uma vinha.

Vima – ou bima; segunda lavoura para preparação do terreno, efetuada alguns meses após a decrúa.

Introdução

O presente trabalho, que vem dar por concluído o segundo ciclo de estudos em Arqueologia, tem como tema base o estudo da agropecuária no concelho de Mogadouro em meados do século XX, tendo em conta as práticas e técnicas tradicionais e as alfaías agrícolas que lhe estão inerentes.

A escolha deveu-se a variados fatores. Em primeiro lugar, o grande apreço pela arqueologia contemporânea, sobretudo pelo estudo do espaço rural. Depois, o facto desta região do país, nomeadamente o concelho de Mogadouro, não estar assim tão bem estudada, quer para esta época da sua história quer no que respeita aos temas que iremos abordar, os quais se vão perdendo no tempo sem que ninguém, ou muita pouca gente, faça alguma coisa para os manter “vivos”. No entanto, devo fazer referência a alguns autores que se dedicaram ao estudo da região, como o Prof. Santos Júnior, o Pe. Francisco Manuel Alves ou o Pe. António Maria Mourinho, e aqueles que se dedicaram ou dedicam ao próprio concelho, como o Dr. Casimiro de Moraes Machado, o seu filho Dr. António Guilherme Sá de Moraes Machado, a Ana Maria Pires Palhas ou o Manuel de Jesus Bento e José Carlos Dias Pereira.

Além das razões que já aponte, há ainda o fator mais importante e que mais interferiu na escolha do tema e da área a estudar, que é a relação pessoal com os mesmos, pois nasci e cresci neste concelho, entre as freguesias de Meirinhos e Castelo Branco, e estive sempre ligado as fainas do campo, uma vez que sou, orgulhosamente, filho e neto de agricultores e pastores.

Quanto à cronologia escolhida, deveu-se ao facto de considerar os meados do século passado um período da história em que, além das pessoas mais idosas ainda o recordarem e assim descreverem com alguma facilidade e certeza o que viveram à época, ainda se encontravam em uso as tradições e tecnologias inerentes à agropecuária que pretendia estudar.

Em termos de método de trabalho, optei por ter como base a investigação de campo, isto porque queria escutar as próprias pessoas, principalmente as mais idosas, a descrever e explicar aquilo que tinham vivido nos seus anos de juventude. Então, pelo facto de não conhecer ao pormenor a totalidade do espaço a estudar, apesar de pré-existir um conhecimento global de todo ele, optei por programar deslocações a todas as freguesias do município, de forma a entrar em contacto com pessoas dessas várias aldeias, podendo assim conhecer a realidade vivida em cada terra. Ao mesmo tempo que andei de aldeia em aldeia a conversar com as pessoas, ia procurando que as mesmas me mostrassem e deixassem registar alguns utensílios, alfaías agrícolas ou anexos referentes ao tema deste trabalho. Nesta tarefa de descrição e classificação das alfaías e técnicas de produção baseei-me nas tipologias desenvolvidas pelas equipas do Centro de Estudos de Etnologia e Museu Nacional de Etnologia¹.

¹ DIAS, Jorge e GALHANO, Fernando. 1953. *Aparelhos de elevar a água de rega*. Contribuição para o estudo do regadio em Portugal. Porto: Junta da Província do Douro-Litoral.

De maneira a completar e melhor interpretar aquilo que estava a estudar foi, também, necessário fazer trabalho de pesquisa, procurar outras fontes de informação. Quanto à bibliografia e à documentação necessária, por vezes tive dificuldade em ter acesso a ela. Encontrei-a dispersa em várias instituições, como a Biblioteca da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, a Biblioteca Municipal do Porto, a Biblioteca Municipal Trindade Coelho de Mogadouro, o Arquivo Municipal de Mogadouro, a Biblioteca Municipal de Torre de Moncorvo e Centro de Memória de Torre de Moncorvo. Neste último, foi consultado Fundo do Dr. Santos Júnior, onde foram recolhidos alguns elementos bibliográficos e registos fotográficos, entre outra documentação diversa, muito importante para a realização deste estudo.

Depois de todas as informações recolhidas, analisei-as e procedi ao seu tratamento, redigi o texto de síntese e elaborei os anexos. De frisar ainda, que antes do texto propriamente dito, apresento um breve glossário com alguns termos característicos da região, que uso ao longo deste trabalho. O texto está dividido em três capítulos. O primeiro trata da caracterização genérica do concelho de Mogadouro, apresenta um enquadramento geral e as suas características geográficas e edafoclimáticas.

O segundo capítulo é referente à agricultura. São estudadas as principais culturas agrícolas do concelho e tudo que com elas está, direta ou indiretamente, relacionado: os ciclos de produção ao longo do ano e as suas principais tarefas, bem como as alfaias ou utensílios usados nessas mesmas fainas e ainda algumas estruturas adjetivas a elas vinculadas.

O terceiro capítulo aborda a pecuária nas vertentes de pastorícia e de criação estabulada e todas as estruturas anexas e de alojamento que são usados. Aqui também falo do emprego dos animais como principal força de tração por parte dos agricultores e dos sistemas de atrelagem e carga usados durante a execução das várias tarefas agrícolas para que são solicitados. No final deste capítulo, faço ainda um breve apanhado de alguns aspetos de veterinária popular, que as pessoas tinham em conta quando necessitavam de curar algum dos seus animais.

Em anexo apresentamos vária informação relevante que complementa e serve de suporte ao texto principal, ajudando à compreensão do mesmo, e que esta organizada da seguinte forma: começo por alguns mapas informativos; de seguida insiro algumas tabelas; e por último apresento um catálogo, onde são descritas e classificadas algumas alfaias e utensílios agrícolas. Estas descrições são acompanhadas de alguns desenhos e fotografias para uma melhor perceção das mesmas. Algumas das fotos foram tiradas em concelhos vizinhos, como Miranda do Douro, Vimioso, Macedo de Cavaleiros e Vinhais.

GALHANO, Fernando. 1973. *O carro de bois em Portugal*. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica, Centro de Estudos de Etnologia.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de, GALHANO, Fernando e PEREIRA, Benjamim. 1995. *Alfaia agrícola portuguesa*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

1 Caraterização do concelho de Mogadouro

Nos séculos XIX e XX, Mogadouro era um concelho rural, onde a população tinha como principais atividades económicas a agricultura e pecuária, razão pela qual neste trabalho iremos tratar dessas formas de subsistência.

Nos finais do século XVIII, segundo o *Manuscrito de 1796 de Columbano Pinto Ribeiro de Castro*, residiam 10 094 almas, nas povoações que correspondiam ao atual município. Estre aqueles cujas profissões foram identificadas, quase exclusivamente homens, cerca de 50 % estavam vinculadas, direta ou indiretamente, à agropecuária (Tabela 2; MENDES 1981: 186, 188, 193, 196-97, 205, 274). Passados quase dois séculos, em 1950, a importância relativa da população ligada a explorações agrícolas no concelho de Mogadouro, em relação ao total, era superior a 70 %, como podemos verificar no mapa da Figura 8. Passadas mais três décadas, no início dos anos 90, a população do concelho que integrada nas explorações agrícolas ainda excedia 70 % da população total, mapa da Figura 6 (ROLO 1996: 105 e 142).

Cultivavam-se cereais, maioritariamente trigo e centeio, olival, vinha, amêndoa, hortas e lameiros, estes normalmente próximos das linhas de água, e ainda alguma castanha. Grande parte destas produções estavam já documentadas nas *Memórias paróquias de 1758* (Tabela 3; CAPELA et alii. 2007). Na pecuária, destacava-se o gado bovino, mas os caprinos e os ovinos assumiam também uma relativa importância na economia familiar, produzindo carne, lã e leite. Não nos podemos esquecer também dos asininos e muares, essenciais para execução das várias tarefas agrícolas.

O tipo de povoamento do concelho caracterizava-se, à semelhança de toda a região transmontana, pela concentração das habitações em pequenas aldeias rurais, as casas formavam aglomerados compactos com ruas estreitas e concêntricas. Estas aldeias organizavam-se, na maior parte dos casos, em torno da igreja, mas havia outros fatores que influenciavam a concentração da habitação rural, como a proximidade com cursos de água, o clima ou os recursos económicos.

Indissociáveis da estrutura das povoações eram os anexos e estruturas agropecuárias, como *curraladas*, *cortes*, *currais* e *palheiros*, que, por norma, se articulavam com a própria habitação. As *cortes* e *lojas* dos animais podiam localizar-se no piso térreo das casas e tinham não só a função de alojar os animais, mas também a de aquecer o piso superior com o calor que desses emanava. Esta proximidade com os animais e todos os haveres era ainda uma forma de maior ligação efetiva, posse e vigilância (FERNANDES et PEREIRA 2005: 85 a 87). Podiam aparecer ainda algumas casas isoladas e distantes da povoação, nos campos, que serviam de refúgio, ou então de habitação durante certos períodos do ano referentes a alguns trabalhos agrícolas (PEREIRA 2002: 37-38).

1.1 Limites geográficos e relevo

Mogadouro está situado no Nordeste Transmontano e tem o seu território delimitado pela Natureza, entre o rio Douro e o rio Sabor, apesar de possuir para além deste último, na sua margem direita, as povoações de Castro Vicente, Porrais e Vilar Seco, que constituem a freguesia de Castro Vicente. Pertence ao distrito de Bragança, região Norte (NUT² II) e sub-região do Alto Trás-os-Montes (NUT III). Grande parte do seu território está inserido no chamado Planalto Mirandês que, por sua vez, se apresenta como um prolongamento da Meseta Ibérica, região de Zamora e Salamanca (Mapa 2).

Trata-se de um município bastante extenso, com 760,65 km² de área³, tem uma altitude média que ronda os 700 metros, destacando-se alguns relevos, conhecidos por Cimos de Mogadouro, que ultrapassam os 900 metros de altitude. Administrativamente, é limitado a Norte pelos municípios de Macedo de Cavaleiros e de Vimioso, a Nordeste por Miranda do Douro, a Sudeste pelos Ayuntamientos ribeirinhos do Douro pertencentes às províncias de Salamanca e Zamora, a Sul por Freixo de Espada à Cinta e Torre de Moncorvo e a Oeste por Alfândega da Fé (Mapa 3).



Mapa 1 – Mapa administrativo do concelho de Mogadouro. Fonte: *Carta Administrativa Oficial de Portugal*, versão 2009.0, do Instituto Geográfico Português, adaptada ao *Google Earth*.

² NUT - Nomenclatura das Unidades Territoriais para Fins Estatísticos.

³ Instituto Geográfico Português - *Carta Administrativa Oficial de Portugal* (CAOP), versão 2013.

Este concelho é atualmente habitado por cerca de 9 542⁴ pessoas, mas em meados do século passado, em 1950, época a que este trabalho reporta, tinha mais do dobro de habitantes, 19 561⁵, espalhados por 28 freguesias⁶ e 56 povoações (Mapa 1; Tabela 1). As freguesias que compunham o município e que tivemos em conta na realização da investigação eram as seguintes: Azinhoso; Bemposta; Bruçó; Brunhoso; Brunhosinho; Castanheira; Castelo Branco; Castro Vicente; Meirinhos; Mogadouro; Paradela; Penas Róias; Peredo da Bemposta; Remondes; Saldanha; Sanhoane; São Martinho do Peso; Soutelo; Tó; Travanca; Urrós; Vale da Madre; Valverde; Vale de Porco; Vila de Ala; Vilar de Rei; Vilarinho dos Galegos e Ventozelo.

Freguesias	Anos do recenseamento															
	1864	1878	1890	1900	1911	1920	1930	1940	1950	1960	1970	1981	1991	2001	2011	
Azinhoso	580	653	699	739	654	625	627	685	759	755	675	533	431	378	307	
Bemposta	963	1110	1136	1283	1167	1132	1236	1304	1404	1784	1200	1197	925	712	602	
Bruçó	517	634	673	744	714	687	706	754	804	748	600	456	358	265	211	
Brunhoso	408	403	444	522	490	458	520	586	585	610	520	433	182	277	216	
Brunhosinho	213	214	217	224	270	280	284	328	331	357	285	267	336	138	86	
Castanheira	226	224	227	221	241	224	221	254	219	203	185	178	136	102	77	
Castelo Branco	900	1012	980	998	1128	1063	1105	1293	1476	1536	910	983	581	540	449	
Castro Vicente	789	876	895	849	906	725	749	829	888	914	740	694	449	420	337	
Meirinhos	640	629	639	674	640	649	671	798	805	798	345	434	386	368	287	
Mogadouro	1208	1426	1599	1773	1626	1532	2002	2035	2106	2090	1710	2805	2994	3638	3549	
Paradela	377	397	426	436	444	394	378	404	473	494	390	298	212	173	156	
Penas Roías	549	642	597	653	667	637	609	804	836	801	645	773	569	459	382	
Peredo da Bemposta	459	516	548	608	590	500	518	566	520	525	500	420	311	258	188	
Remondes	328	329	438	401	409	373	406	489	512	512	380	436	345	294	212	
Saldanha	393	385	433	503	536	422	434	491	488	492	415	333	275	203	165	
Sanhoane	277	244	262	275	287	281	266	365	329	346	215	258	179	149	126	
São Martinho do Peso	878	931	908	999	922	819	831	1004	1168	991	830	779	456	441	355	
Soutelo	223	261	287	298	334	287	340	321	387	363	370	271	214	180	129	
Tó	458	473	431	494	499	409	377	429	514	535	405	349	264	209	154	
Travanca	365	356	417	429	468	424	457	506	425	506	435	415	271	200	172	
Urrós	683	750	714	810	841	786	840	880	899	901	550	661	475	425	318	
Vale da Madre	275	278	275	254	276	264	235	285	312	302	305	231	187	154	156	
Vale de Porco	300	304	265	363	328	344	360	342	375	324	290	247	190	158	133	
Valverde	544	463	505	525	492	443	471	565	560	564	350	402	276	196	133	
Ventozelo	493	522	507	553	548	463	511	475	478	473	325	359	274	189	146	
Vila de Ala	457	533	512	576	535	562	525	807	798	714	560	505	477	359	234	
Vilar de Rei	234	287	318	332	258	261	344	365	377	308	180	163	129	99	72	
Vilarinho dos Galegos	851	956	1012	1022	860	721	716	765	733	625	415	460	306	251	190	
Total concelho	14588	15808	16364	17558	17130	15765	16739	18729	19561	19571	14730	15340	12188	11235	9542	

Tabela 1 – População residente no concelho de Mogadouro, por freguesia, de 1864 a 2011. Fonte: Instituto Nacional de Estatística (Censos em Portugal de 1864 a 2011).

⁴ Instituto Nacional de Estatística - Censos 2011 (Dados Definitivos).

⁵ Instituto Nacional de Estatística - *IX Recenseamento Geral da População no continente e ilhas adjacentes em 15 de Dezembro de 1950, Tomo I: População residente e presente, famílias, casais, mulheres casadas, conveniências, estrangeiros, cegos, surdos-mudos e órfãos.*

⁶ Atualmente, com a *Reorganização administrativa do território das freguesias, Lei n.º 11-A/2013, D. R. n.º 19, Suplemento, Série I de 2013-01-28*, o concelho está subdividido em apenas 21 freguesias.

No que respeita ao relevo, o concelho de Mogadouro está como que “dividido” por uma pequena “corda” de montanhas, que se levanta desde o concelho de Freixo de Espada à Cinta e se vai ligar com as serras de Mogadouro e da Castanheira, tomando por fim a direção um pouco a Nordeste, indo morrer ao concelho de Miranda do Douro. Esta “linha” montanhosa, apesar de ser interrompida por variadas gargantas, faz com que o concelho se divida em duas zonas: a oriental, correspondente à bacia hidrográfica do rio Douro, a nascente da linha traçada da serra de Lagoaça, penedo de Vilar de Rei, Quinta de Nogueira a fechar no rio Sabor; a ocidental, corresponde à bacia hidrográfica do rio Sabor, engloba todo o vale deste rio e a totalidade do território a poente da linha traçada acima (PEREIRA 1908: 88).

A zona oriental, com exceção do vale do rio Douro que tendia em ser bastante quente, era muito fria nos meses de inverno, mas com bastantes variações. Caracterizava-se por possuir terras ricas em cereal e nela abundavam as pastagens e, por isso mesmo, era também abundante a criação de gado miúdo, ovino e caprino, e maioritariamente de gado vacum, com destaque para a raça Mirandesa. Relativamente ao arvoredado dominante nesta zona, destacavam-se o carvalho negral, o olmo e, sobretudo na parte mais a Sul, o castanheiro (PEREIRA 1908: 88). Temos ainda de salientar a existência desta zona do vale do rio Douro, que a par do vale do rio Sabor, na zona ocidental, eram dois vales abrigados, com climas e culturas diferentes das do planalto. Caracterizavam-se pelas terras ricas em vinho, olival e amêndoa, entre outros produtos mediterrânicos.

Na zona ocidental o clima era mais quente e o relevo mais acentuado. Estas características e o facto dos prados naturais serem mais escassos faziam com que nesta zona do concelho se criasse menos gado bovino mas, por outro lado, fosse muito comum o gado caprino e, sobretudo, o gado lanígero. Predominavam aqui as oliveiras, sobreiros e outras árvores típicas de terra quente, como a amendoeira (PEREIRA 1908: 88-89).

As diferenças edafoclimáticas existentes neste concelho faziam que nele se produzissem variados géneros, como as culturas cerealíferas (com destaque para o centeio e trigo) e azeite, vinho, castanha, amêndoa e ainda cortiça, lã, linho, hortaliças e algumas frutas.

1.2 Geologia

A geologia é determinante para as características dos solos, que por sua vez são fundamentais para o desenvolvimento das atividades agrícolas.

Os solos do concelho são compostos, em grande parte por xistos argilosos e afloramentos graníticos dos quais resulta um húmus pouco rico, geralmente delgado, arcaico, pouco profundo e com pouca capacidade de armazenamento de água, o que não o torna muito favorável às culturas de elevada rentabilidade, como o caso do trigo. A ausência de cal e ácido fosfórico na sua composição, aliada à introdução tardia dos fertilizantes e adubos químicos, contribuiu ainda mais para o empobrecimento dos mesmos e dificultou o cultivo de algumas variedades de plantas ou a opção por novos tipos de agricultura (AFONSO 1997: 51). As

caraterísticas deste tipo de solo, pobre, fazem que a maior aptidão agrícola se localize nos vales ou zonas húmidas.

Na zona mais próxima do rio Douro, os solos alternam entre os grauvaques e os granitos, apresentando-se estes ora em grandes blocos, ora sob a forma de areão proveniente da sua desagregação. O relevo é constituído por uma sucessão de colinas onde predominam os xistos-grauvaques interrompidos por alguns afloramentos quartzíticos, que se elevam na paisagem formando serras. A Sul, como na bacia do rio Sabor, são dominantes os xistos pardos.

1.3 Climatologia

Tal como Ana Isabel Afonso (1997: 51), que na sua dissertação de doutoramento defendeu que o município de Miranda do Douro constitui uma área de transição entre a Terra Fria⁷, a Terra Quente⁸ e a influência continental castelhana, também nós achamos que o concelho de Mogadouro se encontra na mesma situação ou, pelo menos, possui características de ambas. Pois, apesar de fazer parte da Associação de Municípios da Terra Fria, o concelho de Mogadouro localiza-se na parte Sul do Planalto Mirandês, o que faz com nele confluem três influências climáticas distintas, a atlântica, a continental e a mediterrânica, que ajudam a explicar a diversidade da sua paisagem e dos sistemas de cultivo.

O cruzamento destas três influências faz com que os invernos sejam relativamente rigorosos, sobretudo na zona central do concelho que está mais sujeita aos ventos do que as zonas protegidas do vale do Douro e da bacia do Sabor, com um clima muito frio, em que são frequentes as geadas e não raros os nevões, desde de dezembro a fevereiro. As zonas mais elevadas, a Sul e Sudoeste, sujeitas a alguma influência atlântica, são mais húmidas, razão pela qual se destaca, em cada uma delas respetivamente, o castanheiro e o carvalho cerquinho.

Quanto à ocorrência de nevadas, os lavradores da região até agradecem pois, segundo eles, a neve mata os *bitchos* e insetos nocivos às culturas agrícolas e “mete-se” bem à terra. A esse respeito, costumam dizer:

“Ano de neve paga o lavrador o que deve”.

“Ano de neve é ano de pão”.

“Para ser bom ano de pão, devem cair sete neves e um nevão”.

As geadas são muito comuns nos meses de inverno e podem mesmo prolongar-se até a primavera, o que é considerado “*um verdadeiro flagelo*” para a agricultura, pois nessa altura do ano algumas culturas estão

⁷ Da chamada Terra Fria fazem parte os municípios de Vinhais, Bragança, Vimioso, Miranda do Douro e Mogadouro.

⁸ Da chamada Terra Quente fazem parte os municípios de Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela e Vila Flor.

numa fase inicial do seu crescimento e esses gelos podem vir queimar os rebentos das plantas. Todavia, as geadas dentro de tempo são consideradas benéficas, porque, tal como a neve, também matam os *bitchos* e impedem que as culturas se adiantem demasiado no seu crescimento.

O verão, relativamente curto, caracteriza-se por um clima quente e seco, típico dos climas continentais, que seca a vegetação. Assim, tal como refere Carlos Ferreira (2013: 138), “*a estação quente corresponde à estação seca e a fria corresponde à húmida. Esta dualidade é, mais que as características dos solos, a maior condicionante das práticas agrícolas*”. A primavera e o outono são estações frescas e bem demarcadas.

A pluviometria da região é fortemente afetada pelas características geográficas da mesma e, por isso, temos nas zonas mais altas, onde a exposição aos ventos marítimos é mais elevada, chuvas mais abundantes. Por outro lado, nos vales e depressões, a precipitação é mínima. O regime pluviométrico anual caracteriza-se por chuvas abundantes durante o outono e inverno e, por vezes, na primavera, contrariamente ao período estival de uma secura extrema e com níveis pluviométricos diminutos (NOBRE 2001: 88).

O que melhor resume o clima da região é o adágio que o povo costuma usar, fazendo referência aos invernos longos e frios e os verões curtos mas extremamente rigorosos:

“Nove meses de inverno e três de inferno”.

No imaginário regional assume-se que, apesar de rigoroso, este clima é saudável e enrijece os corpos e os espíritos, cria homens de *rija têmpera*, homens que sabem o que querem, de vontades e convicções fortes, que não vacilam nem hesitam perante as adversidades da vida.

1.4 Os ventos

Os ventos, bem como todos os estados de tempo da meteorologia, eram fundamentais para a vida no campo, nomeadamente para os pastores e agricultores que dependiam das condições climáticas para executar algumas das suas tarefas do dia-a-dia.

Os quadrantes do vento eram uma coisa que toda a gente sabia identificar, as crianças aprendiam com os mais velhos a ler os variados indícios e manifestações da natureza. Os quadrantes mais importantes e que ditavam a dicotomia dos tipos de tempo fresco/frio no inverno, ou quente/escaldante no verão ou ainda húmido/seco durante o ano, eram os ventos de Este e Oeste. Estes dois tipos de vento são responsáveis pelas influências meteorológicas, continental e atlântica. Outro vento com alguma importância era o de Norte ou “*galego*”, como é chamado na região (FERREIRA 2013: 155).

O vento de Oeste ou “*vento de baixo*” pode soprar dos quadrantes NW, W, SW e S, é o melhor para as culturas agrícolas e, por norma, traz chuvas, humidade e vem amenizar os rigores do inverno e o calor ardente do verão (Fig. 1).

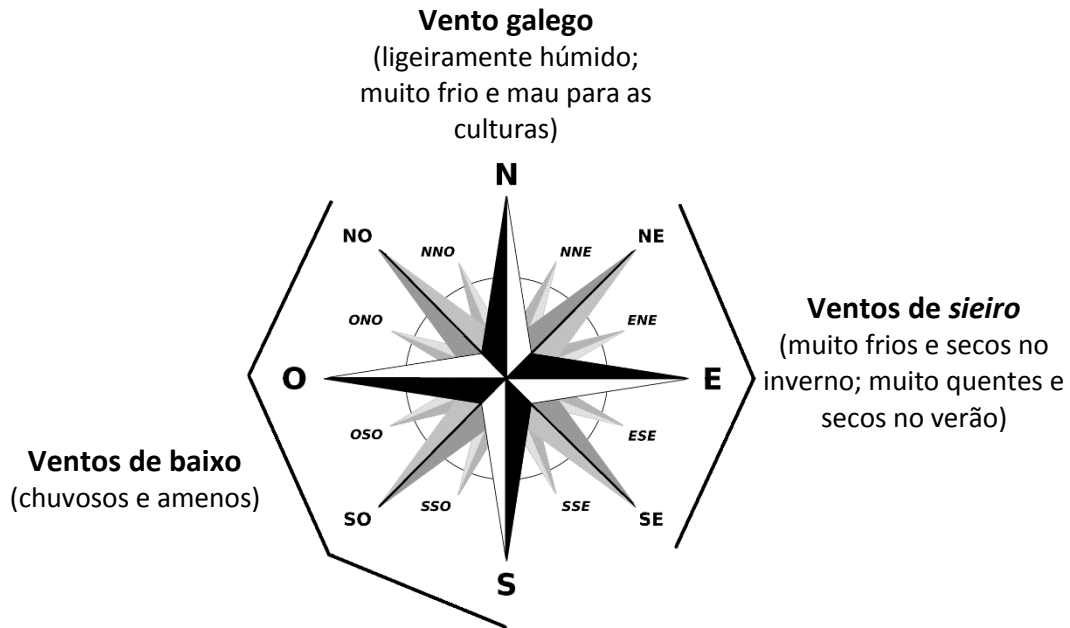


Figura 1 – Esquema dos quadrantes e nomes dos ventos em Mogadouro. Baseado no esquema de Carlos Ferreira (2013: 155).

O vento de Este ou “*vento de sieiro*” sopra dos quadrantes NE, E e SE e, geralmente, traz consigo frios gélidos, cortantes e secos durante o inverno ou calores secos e sufocantes no verão (Fig. 1). A sua persistência durante o inverno provoca um tempo estável muito frio e dá origem a fortes geadas, que nos *abexeiros* chegam a durar vários dias sem derreter. Este tipo de vento é benéfico para a agricultura: quer no inverno, quando estável, muito frio e com geadas, é favorável às culturas, sobretudo as cerealíferas; no verão, quando sopra quente e seco, é responsável pela correta seca dos cereais e dos feno (FERREIRA 2013: 156-157).

O vento de Norte ou “*vento galego*” é ligeiramente húmido, bastante frio e a sua direção varia frequentemente (Fig. 1). Tal como todos os ventos que vêm de Espanha, é um vento pouco apreciado e considerado maléfico para as culturas (FERREIRA 2013: 157). Por causa dos ventos que vêm do país vizinho, e que são considerados prejudiciais para as culturas, o povo costuma dizer:

“De Espanha, nem bom vento, nem bom casamento”.

2 Agricultura no concelho de Mogadouro

Em meados do século passado, a agricultura ainda tinha uma grande importância na vida das gentes do concelho de Mogadouro, pois tratava-se da sua maior fonte de rendimento. Era com o dinheiro proveniente da venda dos excedentes da produção agrícola que as pessoas faziam face a todas as despesas de manutenção da casa e da família, como a compra de produtos alimentares não existentes na sua exploração, o melhoramento da habitação, o pagamento de impostos, ou mesmo a escolarização dos filhos, coisa que os respetivos pais não haviam tido oportunidade de fazer. Estávamos perante uma agricultura de subsistência, que além de sustentar as pessoas que nela trabalhavam, ajudava ao desenvolvimento de outras áreas, como o pequeno comércio e indústria. Tratava-se de uma agricultura mais familiar, na qual as pessoas trabalhavam maioritariamente na sua exploração agrícola, tal como se verificava à entrada da década de 80, em que mais de 70 % população agrícola do concelho só trabalhava na sua exploração e apenas menos de 30 % tinha uma atividade remunerada fora dela (Fig. 7; ROLO 1996: 105).

A agricultura da região caracterizava-se então pelo atraso em relação à mecanização e pelo recurso à utilização dos animais como principal força de tração, que era fundamental para diminuir o esforço das pessoas. Este atraso era fruto de variados fatores, como a grande repartição dos terrenos, as características destes, por vezes muito declivosos e pedregosos, e ainda o isolamento geográfico aliado à insuficiência da rede viária. O isolamento da região foi combatido, em parte, com a construção da linha férrea do Sabor, completada em 1938 e chegando ao concelho de Mogadouro em 1930, que veio facilitar a ligação ao Porto através da linha do Douro, dinamizando a economia regional por permitir a saída e entrada de mercadorias e ainda uma maior circulação das pessoas.

O tipo de propriedade mais comum no concelho era o minifúndio privado, tal como pudemos confirmar através da consulta da *Matriz cadastral da propriedade rústica do concelho de Mogadouro do ano de 1945*, com a maioria das parcelas a rondarem ou inferiores a dois hectares. No início dos anos 80, a importância relativa das pequenas explorações agrícolas ultrapassava os 90 %, contra 5 a 10 % das médias e menos de 5 % das de maiores dimensões (Fig. 9; ROLO 1996: 106). A exceção eram os baldios ou montes, com usufruto de todos os habitantes das povoações, mesmo que alguns tivessem pertença privada.

A existência de pequenas propriedades e o facto de estas se encontrarem espalhadas por todo o termo de uma aldeia, o que fazia com que um agricultor tivesse vários pequenos terrenos sem qualquer continuidade, mesmo distantes uns dos outros, era resultado das sucessivas partilhas que o sistema de herança igualitária provocava e também da diversidade de culturas inerentes a um sistema de produção direcionado para o autoconsumo ou consumo local (AFONSO 1997: 55-56). Apesar da superfície concelhia estar bastante repartida, nos anos 90, entre 50 a 75 % da sua área era superfície agrícola cultivada, o que fazia de Mogadouro o concelho do distrito de Bragança com maior percentagem de área cultivada (Fig. 14; ROLO 1996: 95). Em

meados do século XX, a importância relativa da superfície de terras aráveis na superfície territorial total do concelho era superior a 50 %. Passados quarenta anos essa importância ainda andava entre os 30 a 50 % (Fig. 15; ROLO 1996: 125).

Os terrenos mais próximos das povoações eram, normalmente, as *hortas*, as *cortinhas* e as *tapadas*; seguiam-se-lhe as vinhas e os *lameiros* ou prados naturais, junto às linhas de água ou em zonas mais baixas e húmidas dos vales; mais afastados encontravam-se os campos de cereal, abertos, alternando o cultivo com o pousio, e as encostas eram destinadas ao cultivo da oliveira, amendoeira e também da vinha. O *monte* era o que, de um modo geral, ficava mais distante das aldeias. Relativamente à vinha temos de destacar a zona encaixada da bacia do Douro, onde as cepas rasteiras tiravam melhor partido das condições climáticas. Nestas encostas podíamos encontrar ainda olivais e alguns amendoais, mas era na bacia do Sabor que estas duas culturas apresentavam todo o seu esplendor.

As hortas eram os elementos de melhor subsistência da família transmontana pois, apesar de Vergílio Taborda (1987: 87) afirmar que, no panorama agrícola transmontano, tinham um traço absolutamente secundário, esta afirmação apenas faz sentido do ponto de vista da formação dos rendimentos. Uma leitura social mostra que tinham muita importância na vida das pessoas do campo, tornando-se mesmo indispensáveis no quotidiano. Mesmo as famílias mais pobres, que podiam não possuir nem reunir condições para arrendar uma eira de cereal, vinha ou *lameiro*, tinham acesso a uma pequena horta. Esta importância das hortas resultava do facto de se tratar de terrenos de policultura, próximos do aglomerado habitacional, de onde provinham variados produtos essenciais para alimentação dessas pessoas.

Contudo, as hortas não tinham apenas de produzir para alimentar o agregado familiar, mas também para os animais de casa, como porcos, galinhas e outros. A colheita da horta de um camponês não se destinava, primeiramente, ao mercado mas, por vezes, aconteciam algumas vendas ou trocas de excedentes por produtos que não cultivavam ou de que necessitavam. Havia ainda quem oferecesse, sem esperar imediatamente nada em troca, alguns excedentes da sua produção a pessoas da aldeia que não tinham esses bens, com necessidades alimentares, ou a amigos e familiares, construindo assim uma malha de solidariedade e trocas simbólicas.

Quanto aos campos de cereal, localizavam-se a maior distância da povoação, porque as tarefas agrícolas que necessitavam não eram tão frequentes. Ocupavam habitualmente terrenos pouco produtivos, justificando assim o cultivo generalizado do centeio na região. Esta opção devia-se ao facto de este cereal ter características que lhe permitiam dar-se em terras altas, pobres e secas e suportar bem as condições climáticas agrestes. O trigo era um cereal mais exigente, precisava de terra fértil e, por isso, antes da introdução dos fertilizantes químicos apenas era cultivado nos terrenos de melhor qualidade, nas terras *tchãs* e *planas*, que na maior parte dos casos pertenciam aos lavradores mais abastados, daí associar-se o centeio como o «*pão dos pobres*» e o trigo como «*pão dos ricos*». Era cultivado, em maior quantidade, na zona Este do concelho em estudo, coincidente com o chamado Planalto Mirandês. Em 1980, essa região mais a Leste do distrito de

Bragança, com destaque para os concelhos de Miranda do Douro, Mogadouro e Vimioso, tornou-se, logo a seguir ao Alentejo, na zona de maior produção cerealífera no país, nomeadamente de trigo (Fig. 10; ROLO 1996: 113).

No concelho de Mogadouro, em meados do século XX, as fainas agrícolas rurais mais importantes eram precisamente a do trigo e a do centeio, o pão transmontano por excelência pois, durante anos, foi a base da alimentação destas gentes. Era tão fortemente cultivado que o próprio grão passou a ter a designação de *pão* e se um agricultor possuía uma sementeira de trigo e outra de centeio, referia-se à primeira como «*o meu trigo*» e à de centeio como «*o meu pão*».

Vergílio Taborda (1987: 83), reconhecendo embora que, no início do século passado, o cereal mais cultivado na região era ainda o centeio, chamou à atenção para a circunstância de, a partir 1930, com os *Planos do Fomento Agrário* concebidos pelo Estado Novo para modernizar o setor agrícola, o cultivo do trigo se ter generalizado, substituindo o centeio. No seguimento da *Campanha do Trigo*, como ficou conhecida a linha de ação dos *Planos de Fomento Agrário*, a introdução de fertilizantes químicos e herbicidas a par da disseminação de silos de recolha de cereal, instalados pela Federação Nacional dos Produtores de Trigo, e de garantia de escoamento e preço vieram incentivar os agricultores a cultivar o trigo em detrimento do centeio, e que consequentemente fez com que se expandisse esta produção mesmo para terrenos que lhe eram pouco propícios (AFONSO 1997: 57-58). Havia ainda outro cereal cultivado na região, mas em menor escala, a cevada, que se destinava, principal e quase exclusivamente, à alimentação do gado muar e asinino. Atualmente, também a aveia é semeada mas, ao contrário do trigo e do centeio, é maioritariamente dada aos animais sem que se separe o grão da palha. No entanto, ainda não era cultivada em meados do século passado e, por isso, não lhe iremos fazer mais referência.

Além das culturas cerealíferas, também a vinha detinha alguma importância, mas não passava de secundária. No ano de 1980, o contributo da cultura das vinhas no VAB (Valor acrescentado bruto) agrícola e florestal do concelho de Mogadouro andava entre os 15 a 30 %, o que fazia dele um dos mais produtivos do distrito no que respeita à viticultura (Fig. 11; ROLO 1996: 117-118). As aldeias que sempre se destacaram pela produção vinícola ficavam na margem do rio Douro: Peredo de Bemposta, Vilarinho dos Galegos, Ventozelo, Tó e, sobretudo Bemposta e Urrós. Estas duas freguesias, já em meados do século XIX eram as que mais vinho produziam no Planalto Mirandês, Bemposta com uma produção de 292 pipas de 636 litros e a segunda com 129 pipas (VILLA MAIOR 1866: 139). Segundo Carlos Ferreira (2013: 224), as aldeias de Bemposta, Urrós, Peredo de Bemposta e Vilarinho dos Galegos perfazem cerca de 50% da área cultivada de vinha da IPRPM⁹.

⁹ IPRPM (Indicação de Proveniência Regulamentada do Planalto Mirandês) – abrange um total de 67 localidades distribuídas pelos concelhos de Miranda do Douro, Mogadouro e Vimioso, Freixo de Espada à Cinta e Moncorvo. A Indicação de Proveniência Regulamentada é a designação atribuída a vinhos que, embora gozando de características particulares, terão de cumprir todas as regras estabelecidas para a produção de vinhos de grande qualidade durante um período mínimo de cinco anos para poderem, então, passar à classificação de Denominação de Origem Controlada. Esta designação é atribuída a vinhos produzidos em regiões geograficamente delimitadas, que cumprem um conjunto de regras consignadas em legislação própria, a qual tem como principais objetivos proteger a

Nestas freguesias, as vinhas encontravam-se na sua maioria nas encostas que “caiem” para o Douro pois, nos terrenos xistosos e arenosos a qualidade do fruto aumenta. O restante concelho também possuía vinha mas em menor quantidade, cada família tinha meia dúzia de *valados* de parreiras ou uma ou duas *latadas* só para consumo próprio, e muitos nem vinha tinham. Isto não implicava que, por vezes, não pudesse haver uma ou outra grande vinha nas aldeias de menor tradição vitícola.

O cultivo da oliveira centrava-se maioritariamente no vale do rio Sabor, nas freguesias de Meirinhos, Castro Vicente, Valverde, Paradela, Brunhoso, Remondes, Azinhoso e São Martinho do Peso, com destaque para a margem esquerda desse rio, como refere José Manuel Martins Pereira (1908: 159): “*Foi aqui, na margem esquerda do rio Sabor, que a natureza quiz favorecer com toda a sua força maravilhosa a árvore de Minerva, à qual os antigos chamaram àrvore da Sabedoria e symbolo da paz – a oliveira*”. O destaque das freguesias mais a Oeste do concelho, no que diz respeito à olivicultura, deve-se sobretudo à sua proximidade com a região chamada Terra Quente que, em 1980, a par de alguns concelhos do interior Centro e Alentejo, era uma das zonas do país em que a cultura das oliveiras tinha mais importância (Fig. 11; ROLO 1996: 117-118). Temos de salientar que o cultivo da oliveira nas referidas freguesias tinha e tem como principal fim a produção de azeite, contrariamente a outras aldeias, como Vilarinho dos Galegos e Castelo Branco que atualmente têm uma grande produção de azeitona, mas destinada, maioritariamente, ao *embargue* ou conserva, tratando-se de olivais muito mais recentes. Porém, as aldeias situadas nas arribas do rio Douro sempre possuíam oliveiras de azeite, situadas nessas mesmas encostas, associadas à vinha.

A amêndoa era outra cultura presente, mas em muito menor escala e apenas nas freguesias mais próximas do concelho de Torre de Moncorvo, como Castelo Branco e Meirinhos, bem como em algumas no vale do rio Sabor: Castro Vicente, Valverde, Paradela e São Martinho do Peso. Este destaque devia-se a vários fatores como: as condições climáticas do vale do rio Sabor; o facto de se dar muito bem nas encostas pouco propícias a outro tipo de plantações; e ainda a proximidade com os concelhos do sul do distrito, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta e Alfandega da Fé, com grande atividade no que respeita a produção de amêndoa. Estes municípios, juntamente com alguns da “Beira Interior Norte”, como Vila Nova de Foz Côa e Figueira de Castelo Rodrigo, constituem uma das regiões de maior importância no que à produção de frutos secos diz respeito (Fig. 13; ROLO 1996: 117-120).

Os *baldios* e *montes* eram, já em meados do século XX, em grande parte pertença privada ou das juntas de freguesia pois, como refere Vergílio Taborda (1987: 104), Mogadouro desde as últimas décadas do século XIX que tem vindo a perder essa forma de propriedade comunitária. A área de incultos recenseada em 1868, tendo em conta o *Relatório acerca da arborização geral do paiz* (1868: 248) era de 195 hectares; já em 1939, segundo o *Reconhecimento dos baldios do Continente* (1939: 66), o concelho contava com cerca de 977

designação de origem, assegurar a qualidade dos vinhos de cada região, designadamente estabelecendo as castas recomendadas, os métodos de vinificação, o teor alcoólico mínimo, os rendimentos por hectare e os períodos de envelhecimento em garrafa ou em cascos.

hectares de área baldia, dispersa por 131 logradouros comuns, com destaque para a serra da Navalheira (290 hectares), na freguesia de Meirinhos, e para a serra de Figueira (160 hectares), na freguesia de Mogadouro. Contudo, nos anos 90, a importância relativa da superfície de incultos era inferior a 10 % em relação à superfície total do concelho (Fig. 14; ROLO 1996: 95).

No que concerne à floresta, os agricultores quase não dispunham dela, sendo que as únicas árvores que possuíam eram os freixos, negrilhos e olmos, nas bordaduras dos lameiros ou em terrenos nas margens das linhas de água, e ainda alguns carvalhos. O sobreiro ocupava um espaço considerável no concelho, com destaque para a bacia do Sabor. Este podia surgir em pequenas manchas, coexistindo com o carvalho cerquinho, nas bordaduras dos campos ou ainda isoladamente no meio do *monte* ou de terras de cultivo. Na parte central do concelho surgem densas talhadias de carvalhos negrais, com destaque para a grande mancha localizada junto à serra da Castanheira. Na última década do século passado, apesar de existirem algumas manchas significativas de floresta, a importância relativa da superfície florestal, em relação com a superfície territorial do concelho, não atingia os 10 % (Fig. 14; ROLO 1996: 95). Atualmente, além das espécies florestais que já referimos, podemos encontrar ainda outras que têm vindo a ocupar progressivamente os terrenos tradicionalmente utilizados na agricultura, como o pinheiro, cedro ou o eucalipto. Nas arribas do Douro temos de destacar ainda os bosques de zimbro, azinheiras e carrasqueiras (CUNHA et CUNHA 2001: 18).

A cultura da castanha está bastante presente na região Transmontana, onde se localiza grande parte da área de castanheiros em Portugal, com destaque para a chamada Terra Fria. No concelho de Mogadouro, a sua exploração era mais intensa na aldeia de Bruçó, onde esta árvore era e continua a ser bastante abundante. Nas restantes freguesias, o seu número era muito menor ou quase inexistente, apenas alguns lavradores tinham meia dúzia de castanheiros para lhe aproveitar o fruto para autoconsumo.

A realidade social e, consequentemente, o panorama agrícola do concelho, a partir dos anos 60 do século XX, sofreu várias modificações à medida que as ligações com o exterior começam a aumentar, sobretudo através do fenómeno emigratório. Os sistemas de cultivo tiveram de ser alterados e muitas áreas deixadas ao abandono devido a grande escassez de mão-de-obra, pois as pessoas saíam das suas terras à procura de um futuro melhor nas cidades do litoral ou em outros países da Europa. Aliada a esta mudança na agricultura andou também a lenta modernização da mesma, que se manifestou, sobretudo, no uso generalizado, e até excessivo, dos tratores agrícolas que, além de facilitarem alguns trabalhos, vieram combater em parte a falta de mão-de-obra que se fazia sentir depois dos fluxos populacionais e ainda substituir aos poucos, mas não totalmente, a tração animal no fabrico dos campos. O nível de modernização das explorações agrícolas, que é avaliado pela potência (cavalos-vapor) fornecida pelas várias máquinas agrícolas, teve de 1968 para 1990 um crescimento bastante significativo, como podemos ver no mapa da Figura 23 (ROLO 1996: 138). Esta modernização, se por um lado veio facilitar certos trabalhos e combater a falta de mão-de-obra, por outro ajudou a acabar com o significado festivo que algumas fainas agrícolas possuíam, como o caso da segada.

2.1 Culturas cerealíferas

O cultivo dos cereais, centeio e trigo, era geralmente, mas nem sempre, feito no sistema de *afolhamentos* bienais, ou seja, a terra destinada à lavoura era dividida em duas *folhas* abertas de maneira a não a subcarregar: a *folha do pão*, que estava em cultura, e a *contrafolha*, que ficava de pousio, alternando de ano para ano. Se um lavrador tivesse muitas terras ou se estas fossem mais fracas, podiam-se fazer pousios de dois ou mais anos, dando mais tempo à terra para descansar.

O sistema de *afolhamento* das terras podia variar de aldeia para aldeia ou até mesmo de agricultor para agricultor, cada um fazia-o de acordo com as suas necessidades e possibilidades. Este sistema de cultivo das terras foi perdendo importância: por um lado, quem possuía poucas *terras* não se podia dar ao luxo de as deixar por *fabricar* durante um ano; por outro, o surgimento dos adubos químicos e da lavra mecânica vieram permitir que um terreno, mesmo que menos fértil, fosse cultivado ano após ano, sem que houvesse a necessidade de deixar a terra em pousio. Ainda assim, estes fatores não evitaram que a produtividade de alguns terrenos baixasse com o passar dos anos, como costumam dizer os lavradores, a terra também se “cansa”.

Os campos destinados ao cereal ou terras de sementeira eram, de uma forma geral, terrenos abertos e encontravam-se mais distantes das povoações, havendo algumas exceções em que eram divididas por sebes de arvoredos ou ladeadas com manchas de mato ou lameiros. Mais comum era não estarem vedados ou murados, nem tão pouco delimitados com qualquer barreira física, como valados, árvores ou arbustos.

A lavoura transmontana do cereal tinha várias fases ou trabalhos referentes aos diferentes *amanhos* e *granjeios*: a lavra, que era dividida em três fases, a primeira lavra ou *decrua*, a segunda lavra ou *vima* e a terceira lavra ou *lavra da sementeira*; a sementeira; a segada; a *acarreja* do cereal para a eira; a *malha* ou a *trilha*; a recolha e acondicionamento, tanto do cereal nas arcas ou *tulhas*, como da palha nos *treatos* das curraladas ou dos palheiros (Catálogo 123 e 124).

2.1.1 As lavras

As lavras eram uma tarefa muito importante no ciclo produtivo do cereal. A terra para produzir bem tinha de ser devidamente *lavourada* ou trabalhada, por isso mesmo levava três *voltas* ou *aradas*. A esse respeito, o Dr. Santos Júnior (1977: 48) refere: “A terra, mãe de todos os frutos, tem de ser convenientemente arroteada antes de se lhe lançar a semente”.

A primeira lavra ou *decrua* fazia-se do mês de janeiro até finais de março e era o primeiro ato de *scatchar* a terra, para isso tinha de ser profunda e feita a tempo e horas pois, como dizem as gentes da terra “as *decruas* depois de março são as dos *preguiceiros*”. Nos terrenos mais secos esta primeira lavra fazia-se mais cedo do que nos terrenos mais húmidos.

A *decrua* podia ser realizada de duas maneiras, dependendo do estado de terreno. Se a terra fosse de *adil*, estivesse de pousio há pelo menos dois anos, a lavra era à *torna talhada*, ou seja a direito pelos *sucos* do restolho da colheita anterior. Se a terra tivesse sido cultivada no ano anterior, então a lavra era feita de maneira a cortar os *sucos* do restolho. Nesta primeira lavra, os *sucos* eram feitos muito juntos para que a terra ficasse bem *estourada*. Se o terreno fosse numa ladeira, havia de ter em conta que na *parelha* ou *junta* de animais que andava a lavar, o animal do lado de baixo ia mais à *subessa*, fazendo mais força do que o do lado de cima.

A segunda arada ou *vima* ocorria em abril ou maio e era precedida da *gradagem* do terreno anteriormente *decruido*. Nesta, os *sucos* eram feitos à *torna da decrua*, de modo a “cortarem” os da primeira lavra. Também na *vima* era conveniente lavar miúdo.

A última volta ou *lavra da sementeira*, tal como o nome indica, tinha lugar na sementeira, em outubro, e servia para cobrir a semente. Podia-se ainda, aquando desta última, voltar a estrumar as terras.

Na *decrua* recorria-se ao arado (Tipo III – tipo radial, variantes 6 a 9; Catálogo 1 e 2), conhecido na região como *arado de pau*, puxado por uma junta de animais. Mas a partir dos anos 30 do século XX, passou a fazer-se também com a *charrua de ferro* (Charrueco de ferro industrial; Catálogo 3), que era na mesma puxada pelos animais. A *vima* e a terceira lavra eram efetuadas somente com o *arado de pau*.

Apesar de todas as três lavras serem importantes no *fabrico* da terra, as duas primeiras tinham maior relevância para os lavradores, de tal modo que costumavam dizer:

“*Decrua bem e vima melhor, e a sementeira vá como for*”.

A lavoura do cereal decorria, em toda a região, com recurso à força animal, maioritariamente de bovinos de raça Mirandesa, por estes serem mais fortes e dóceis. Para demonstrar as qualidades do gado bovino para o trabalho do campo, em detrimento do muar ou asinino, era costume dizer-se:

“*Quem machos gabou, nunca com vacas lavrou.*
E quem vacas gabou, nunca com bois lavrou”.

A área de terreno que era lavrada num dia de trabalho por uma junta de bois ou de vacas era designada *jeira de arada*, e levava em média 3 alqueires (Catálogo 51) de semente, podendo em terras mais *fundas* ou *tchãs* levar 4 ou até 5 (SANTOS JÚNIOR 1977: 51).

2.1.2 A sementeira

As pessoas davam muita importância à influência da Lua nos trabalhos do campo e a sementeira não fugia à regra. Aproveitavam a Lua Nova para semear pois diziam que, “*a lua velha não prestava...tinha pouca força...mas quando a lua nova estava a crescer, a puxar...semeava-se*” (BARBOFF 2005: 33).

A sementeira tinha lugar no mês de outubro, um homem com o *saco semeador* (Catálogo 13) pendente do ombro esquerdo lançava com a mão direita o grão à terra. Antes de começar a sementeira propriamente dita, o lavrador *em Belgava* o campo, dividia o terreno em faixas, dando com o arado uns *sucos* paralelos e ao comprido, marcando assim as *em Belgas* e delimitando-as com pedras ou ramos postos em linha. As *em Belgas* podiam ter diversos tamanhos dependendo do terreno que ia ser semeado: se fosse mais pequena, o lançar a semente fazia-se em duas mãos, se fosse maior a sementeira levava três mãos, neste caso a *em Belgas* do meio era a que fechava a sementeira (Fig. 2). De qualquer modo, quase todos os lavradores, no final, davam uma quarta mão de semeadura um pouco por toda a terra para evitar que ficassem falhas ou manchas de cereal muito raro. Depois da sementeira concluída, era então feita a terceira lavra para cobrir a semente que tinha sido lançada à terra.

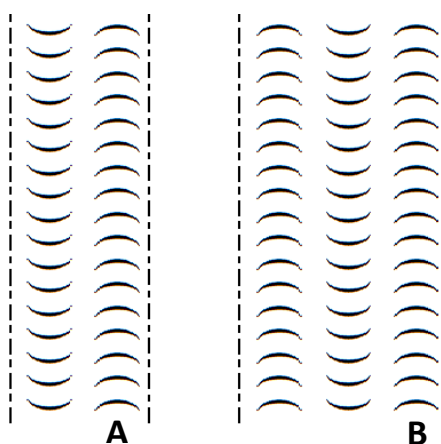


Figura 2 – Esquema da sementeira do cereal feita a lança. A – em Belgas pequena, até 10 m de largura, a sementeira fazia-se em duas mãos, uma a *abrir* e outra a *cerrar*; B – em Belgas maior, a sementeira fazia-se em três mãos, a do meio é que encerrava (SANTOS JÚNINOR 1977: 53).

Os lavradores, ao semearem o cereal, tinham de ter em conta o grão que os pássaros ou outros animais comiam e aquele que se perdia, não nascia, de maneira a saberem a quantidade de semente que tinham de lançar à terra para que a seara não ficasse nem rara nem espessa de mais.

Caso houvesse estrume¹⁰ para meter, tinha que o incorporar até ao dia, ou no próprio momento da sementeira. Nesse caso, enquanto uma pessoa espalhava uma camada de estrume pela terra e sobre esta lançava a semente, outra ia logo cobrindo-a.

2.1.3 A *arica*

A *arica* era necessária sobretudo nas searas de trigo, se bem que no centeio também se podia fazer, e consistia em levar um arado de pau com as *orelheiras* ou *aivecas* curtas pelos *sucos* que ficaram feitos na sementeira para arrancar as ervas que se encontravam no mesmo e algum cereal em excesso. Devia-se *aricar* duas vezes durante o ciclo do cereal, uma por volta do dia 1 de novembro, removendo assim as primeiras ervas que nasceram depois da sementeira, e outra pelo mês de fevereiro, depois das ervas terem voltado a rebentar com as chuvas do inverno. Na segunda *arica* era quando a terra era *fortalecida* com o adubo químico, também lançado manualmente.

Quem *aricava* o trigo já gastava menos dinheiro na *monda* ou podia nem a fazer, como costumavam dizer os lavradores:

“*Quem aricar não precisa de mondar*” (SANTOS JÚNIOR 1977: 54).

A *monda* consistia no arranque, manual, das ervas daninhas que crescem por entre o cereal. Este era um serviço normalmente executado por mulheres ou raparigas e fazia-se durante o mês de maio. Além da *arica* e da *monda*, quando o cereal tinha cerca de um palmo de altura, 25 centímetros, era preciso *marfolha-lo*, ou seja, sega-lo pelas pontas para que não tombasse.

O *marfolhar* podia ser feito segando o cereal com uma *seitoira* ou, mais comumente, largando para a seara um rebanho ou apenas os borregos mais novos que se encarregavam de comer as pontas do cereal.

2.1.4 A *segada*

A *segada*, apesar de ser um trabalho duro, dava alegria e tinha muita importância para quem o fazia, isto porque se tratava de uma tarefa que representava a fartura para todo o ano: “*não comer pão é passar fome; ter pão é ter fartura*” (DIAS 1981: 109).

¹⁰ O *estrume* ou *esterco* era obtido do apodrecimento e mistura de vários materiais usados para fazer a cama aos animais, principalmente palha ceiteira que podia ser misturada com arbustos como fetos, carqueja ou giestas. Durante o inverno o estrume ficava empilhado pelas ruas ou caminhos rurais da povoação até ser transportado nos carros de animais para o campo onde ia ser espalhado. O estrume usado, tanto nos campos de cereal como nas hortas, era da cama dos animais que se tinham em casa, vacas, bestas, burros, porcos e até galinhas.

A cevada era o primeiro cereal a ser segado, já que costumava secar quase um mês antes do trigo e do centeio, ficando loura logo nos fins de maio. A segada do trigo e do centeio fazia-se geralmente no mês de junho, por volta do São João (24 de junho), podendo em certos anos, devido as condições climáticas, atrasar-se ou mesmo adiantar-se. A este respeito as pessoas costumavam dizer:

“Em junho ceitoira no punho”.

“A segada, que tarde que cedo, do São João ao São Pedro”.

“Pelo São João fouchinha na mão”.

Independentemente do cereal, as ceifas eram feitas manualmente pelos segadores com recurso às *seitoiras* (Tipo a - de gume serrilhado e do tipo b - de gume liso e afiado, da forma 2; Catálogo 17 e 38), sendo a *seitoira* mais usada a de corte¹¹, à qual de vez em quando o segador *dava-lhe fio* com a pedra (Catálogo 21 e 41) que trazia sempre consigo. As *seitoiras* eram adquiridas nas feiras ou através de vendedores que andavam de aldeia em aldeia e feitas pelos ferreiros locais, da região ou do país vizinho. Quando era necessário afia-las ou pica-las, no caso das de *pica*, recorria-se a um ferreiro ou então era o próprio lavrador que executava essa tarefa.

Nos anos 70 do século XX, apesar de já se fazer a ceifa mecanicamente com o recurso a máquinas ceifeiras, ainda havia segadas à *seitoira* nas ladeiras ou encostas onde era impossível as máquinas trabalharem, como por exemplo nas encostas de São Pedro na freguesia de Meirinhos. As máquinas eram usadas apenas nas terras *tchãs* ou *plainas* dos altos (SANTOS JÚNIOR 1977: 59).

Os segadores eram normalmente da aldeia ou até mesmo só da família dona da seara a segar e trabalhavam em *entreaajuda* ou à *torna jeira*. Caso se tratasse de uma colheita de maiores dimensões, podiam vir homens de terras vizinhas, tanto contratados à *jeira* como de *empreita*.

Por vezes na região transmontana acontecia que as pessoas, principalmente as mais pobres, das aldeias da chamada Terra Quente, se iam deslocando para a Terra Fria para ir segar à *jeira*, isto porque o amadurecimento do cereal e, conseqüentemente, as segadas nas suas terras aconteciam mais cedo. Além destes, também podiam vir grupos de segadores de mais longe, como da zona da Régua (CAVEIRO 2006: 36). Quanto às deslocções de segadores para o país vizinho ou de lá para cá, neste concelho não se verificavam muito, pois as colheitas também não eram muito grandes. O que por vezes acontecia era alguns homens irem para Espanha, para os campos da região de Salamanca, segar à *jeira*, enquanto por cá os mais velhos e as mulheres faziam a *trilha* (FERREIRA 2013: 154).

¹¹ A preferência pela *seitoira* de corte, ou gume liso, devia-se também ao facto de ser mais fácil de aguçar pois, *seitoira de pica*, ou gume serrilhado, tinham de ser picadas sempre que o seu gume mostrasse desgaste. Essa tarefa era, mormente, executada por um ferreiro com recurso a um banco de picar a *seitoira* (Catálogo 40).

Os homens juntavam-se em grupos, maiores ou menores, para segarem, a que davam o nome de *camaradas*, e entre eles escolhiam um para os orientar, que designavam *mandaraxe* ou *manajeiro*. Era este quem acertava as condições do serviço com o dono da seara.

Se os segadores fossem contratados de *empreita*, o trabalho era justo por um tanto dinheiro e mais alguns encargos para o dono da seara, como por exemplo cedência de produtos alimentares. Se a segada fosse feita à *jeira*, cada segador recebia a sua *jorna* e comia por conta do patrão, mas tinha de levar para a faina a sua *seitoira*, bem como os *didais* (Catálogo 39).

O trabalho dos segadores era muito duro e desgastante, não só pelo número de horas (começavam por volta das quatro/cinco da manhã e trabalhavam até o sol se pôr) mas também pelas temperaturas muito quentes e condições a que estavam sujeitos, tratando-se de uma tarefa que tinha de ser executada com alguma roupa, com mangas para proteger os braços da palha seca do cereal. Esta rudeza do trabalho era, em parte, combatida com bastante comida e bebida. As refeições da segada consentiam: o *desinjum*, assim que se levantam da cama; o *almoço* por volta das oito da manhã; o *jantar* ao meio-dia; a *merenda* pelas cinco horas da tarde; e a *ceia* quando chegavam de volta a casa no final do dia, já de noite.

Quando chegavam à seara que iam segar, o *mandaraxe* dispunha os elementos da *camarada* em linha e ele colocava-se à direita. Era o chamado *rei*, na ponta esquerda ficava o segador mais fraco – era a *rainha*.

A segada podia ser feita de duas formas, a *eito* ou à *sucada*. À *sucada*, cada segador ceifava dois ou três *sucos* de cada vez. Neste caso o *rei* começava o corte, seguindo-se-lhe o da sua esquerda a cerca de dois metros dele e assim sucessivamente até à *rainha*. A *eito*, os segadores trabalhavam lado a lado, em linha direita, com pouco espaço entre eles e cada um segava sem que tivesse uma área específica. Se algum dos segadores ficasse para trás, o que estava à sua direita, de vez em quando, dava umas *seitoradas* de ajuda, evitando que o seu colega se desfasasse.

Na segada à *sucada*, quando a mão esquerda apanhava centeio ou trigo em quantidade suficiente para formar meia *manada*, fazia-se-lhe a *chave* que consistia em *spipar* duas ou três palhas, dobra-las e enrolá-las aos respetivos toros, ficando assim a meia manada *enchavada*. Sem a *chave* fazia-se mal o *molho*. Continuava-se a segar e quando a mão esquerda já não pudesse abarcar mais palha, estava feita a *manada* que, com a ajuda da *seitoira*, era deitada no chão.

Na segada a *eito*, cada segador deitava sobre a primeira *manada* uma segunda e depois uma terceira, até fazer uma *gabela*. Caso o cereal estivesse fraco, uma *gabela* levava duas ou três *manadas*, se o pão estivesse mais forte, podia levar quatro ou cinco.

Se um segador tivesse de se retirar da linha de corte, por alguma razão de maior, devia pedir licença ao *rei*, e assim que regressava voltava a pedir licença para entrar no *eito*.

Segundo o Dr. Santos Júnior (1977: 69), na parte final da ceifa, quando restavam poucos metros quadrados de cereal para segar, os segadores juntam-se de roda dessa mancha e todos gritavam:

“- *Eh rapazes! Vamos agarrar a lebre*”¹².

Rapidamente segavam o que restava da seara e o que cortava a última manada gritava:

“- *Eu é que agarrei a lebre*”.

O facto de ter sido quem acabou com a seara dava-lhe o direito de ser o primeiro a beber o vinho do pipo, da *cabaça de beber vinho* (Catálogo 104) ou da *bota do vinho* (Catálogo 105), que passava de seguida aos companheiros.

A segada, tal como outras tarefas da faina do cereal, dava muitas vezes ensejo à medição de força entre os segadores, criando uma animada competição que trazia muita alegria ao grupo. A disputa mais comum era a de ver quem segava melhor e mais depressa. Apesar destas competições trazerem estímulo ao rancho de trabalho, o patrão da seara não achava muita piada, uma vez que o pão ficava meio esfarrapado, mal *enchavado* e mal *amanujado*. Estas competições desencadeavam muitas partidas, umas vezes redundavam em chacota, com risadas, mas também originavam zangas e zaragatas e quando estremadas levavam mesmo os segadores a apostarem à *jeira*, e faziam com que os seus companheiros de trabalho também apostassem a dinheiro nesses segadores que se iam defrontar.

Depois do cereal segado, havia que o *atar* em *molhos*. Para isso apanhavam-se as *gabelas* e iam-se deitando no braço direito, quanto maior o braço maior seria o *molho*. Um *molho* em média levava sete a oito *gabelas*, mas podia chegar as nove, dez ou mais.

Os *molhos* de centeio eram atados com um punhado de palhas que se *espipam* de uma das *gabelas* e tem o nome de *granheira*. O trigo não se devia atar com a sua própria palha porque era mais *salagre*, quebradiça, tendo de ser atado com *benceilhos* de palha centeio do ano anterior, posta em água a amolecer.

A atada do pão que se segou da parte de manhã começava a fazer-se pelas onze horas, antes do *jantar*, altura em que os segadores levantavam o corte e saíam a atar. Depois do *jantar*, a segada era suspensa até as duas da tarde, era hora da sesta. No final da tarde, com cerca de uma hora de sol, os segadores paravam de segar e iam atar o cereal cortado nesse período.

A tarefa de atar, tal como as outras referentes à faina do cereal, tinha de ser bem-feita, tanto que se costumava dizer:

¹² “Esta expressão usa-se mais nas aldeias do concelho de Mogadouro que coincidem, em parte, com as Terras de Miranda. Na parte oeste do concelho, como por exemplo em Meirinhos, os segadores gritam: “- *Cercai, cercai. Pegai daí rapazes, que hemos de caçar o coelho*”. Isto deve-se ao facto de nesta zona do concelho o coelho ser o animal que consubstancia o espírito do cereal. Há ainda algumas terras, como o Souto da Velha, em que não é a lebre nem o coelho, os invocados, mas sim a raposa” (SANTOS JÚNIOR 1977: 69).

“*Quem bem sega melhor ata. Quem bem ata melhor astra. Quem bem astra melhor malha*” (SANTOS JÚNIOR 1977: 73).

Depois de atados, os *molhos* eram largados no chão e ficavam espalhados pela terra. Um certo número de *molhos*, em média quatro ou cinco, faziam uma *pousada*. Através do número de *pousadas* conseguia-se saber, aproximadamente, os alqueires de cereal que a terra ia render. Por exemplo, na aldeia de Meirinhos uma *pousada* de pão regula dar um alqueire de centeio.

Também ao atar o pão os homens entravam em desafios entre si, para ver qual era o que atava mais *molhos* e mais depressa. Neste caso, cada competidor atava as *gabelas* da sua *assucada*.

Depois de atados os *molhos* havia que os *juntar*, coloca-los em *cordões*, *balsadas* ou em *mormais*¹³, onde ficavam amontados, protegidos da chuva e das enxurradas, a amadurecer. Se o pão ainda estivesse meio verde, era costume coloca-lo primeiro em *cordões* e depois em *balsadas*, onde ficava uns dias a *cumprir*, a secar.

Caso a segada fosse feita de *ajuste*, os segadores deixavam o pão atado mas espalhado pela terra, ou em montões, e era o dono do cereal que os compunha em *cordões*, *balsadas* ou *mormais*.

Nos *cordões*, os *molhos* eram deitados no chão em fiadas, lado a lado. O primeiro *molho* era estendido no chão, com o cuidado de pôr por baixo das espigas umas pedras para que estas não ficassem em contacto com a terra. O segundo *molho* punha-se em fiada com as espigas *pousadas* nos toros do *molho* anterior, um pouco atrás das espigas do primeiro, e assim sucessivamente até estar o cordão completo. Ao lado deste *cordão* faziam-se outros em fiadas paralelas.

Nas *balsadas* os *molhos* eram postos em castelo sobre duas fiadas basilares e paralelas, distanciadas entre si cerca de dois metros, que ficavam com as espigas voltados para fora. Por cima de cada uma destas fiadas colocava-se uma outra fiada de *molhos*, um pouco recuados para que as espigas destes não tapassem as espigas dos *molhos* subjacentes, e cada uma das fiadas seguintes seguia esta mesma regra de maneira a que todas as espigas recebessem a incidência direta do sol. Ao fim de alguns dias, depois do pão estar bem seco, desfaziam-se as *balsadas* e com os seus *molhos* faziam-se os *mormais*.

Nos *mormais* começava-se por um *cordão* com os *molhos* postos em fiada, seguia-se a colocação dos *molhos* da primeira fiada lateral, com as espigas postas sobre esse *cordão*. A segunda fiada, do outro lado, era ao correr do *cordão*, com as espigas postas sobre as da primeira fiada lateral. As fiadas laterais levam por cima camadas sucessivas de *molhos* até que estes se coloquem sem muito esforço. As espigas da última fiada deviam ficar sobre os *benceilhos* dos *molhos* do outro lado. Ao contrário das *balsadas*, nos *mormais*, as espigas ficavam todas voltados para dentro e tapadas umas com as outras, o que fazia com que não entrasse água

¹³ Este nome não era utilizado por todo o concelho de Mogadouro. Por exemplo, em Vilar de Rei dava-se lhe o nome de *sarnelhas* ou *cernelhas*, e aparecia ainda o nome de *relheiros*. (SANTOS JÚNIOR 1977: 77)

nenhuma. O pão, enquanto estava nos *mormais*, dizia-se que estava a *cumprir*, ou seja, a ganhar o grau ideal de maturação para ser levado para a eira e malhado. O número de *molhos* dos *mormais* era comumente o número de *molhos* que se podiam transportar para a eira numa *carrada*.

2.1.5 *Acarreja para a eira*

O transporte do cereal para as eiras (Catálogo 129), ou *acarreja*, era feito em carros de animais (tipo a - carro do Leste Transmontano, 3º tipo – cabeçalho fendido em grande parte do comprimento, e as duas partes abrindo-se formando as chêdas; Catálogo 61). Onde estes não podiam ir, recorria-se às cargas por *bestas* ou burros. Um bom macho podia carregar até dez *molhos*, um burro cinco ou seis. Todos os trabalhos de sega e principalmente de debulha incidem nos meses de mais calor, a *acarreja* não é exceção, daí dizerem:

“*A acarreja, muito calor deseja*”.

Quando os carros chegavam às eiras, os *molhos* eram descarregados e arrumados em *mêdas* de base circular ou retangular, que chegavam a atingir mais de seis metros de altura. Caso o cereal fosse para ser *trilhado*, as *mêdas* eram dispostas em redor do terreiro onde se ia trilhar. Com a chegada das debulhadoras mecânicas (Catálogo 44), as *mêdas* passaram a dispor-se em duas filas, deixando no meio espaço suficiente para que a máquina pudesse trabalhar.

As eiras, o espaço onde o cereal ia ser *malhado* ou *trilhado*, podiam ser terrenos ou baldios de maior ou menor dimensão e destinar-se habitualmente à pastagem dos gados ou a local de arrumação das alfaias agrícolas, nomeadamente as de maior porte como os carros de animais, se bem que estas alfaias também podiam ser guardadas em *cabanaís* (Catálogo 126). Também as havia em espaços amplos e planos, dentro ou muito próximos das povoações, que eram empedrados ou lajeados, quer com granito quer com xisto.

Nas eiras, cada lavrador ou já tinha o seu lugar habitual, onde colocava durante todo o ano o seu carro e outras alfaias e onde iria erguer a sua *mêda*, ou então pelo mês de maio ia marcar, com duas *mancheias* de palha em forma de cruz e uma pedra por cima, o sítio onde havia de erguer a sua *mêda*.

No concelho de Mogadouro era comum haver em cada aldeia mais de uma eira. Em Vale de Porco eram três, a eira de cima e as eiras da Urraca; em Meirinhos eram cinco, as do cemitério, as da Santa Cruz, as eiras de baixo, as do Tumbarinho e as de Além, as maiores. Na aldeia de Paradela havia três eiras, as do senhor Martinho Ribeiro, as do cemitério e as eiras onde se jogava à bola. Na vila de Mogadouro, as eiras ficavam no extenso largo do Toural. Na parte Este do concelho, região granítica e onde abundam os grandes rochedos, uns mais boleados e outros mais aplanados, estes eram muitas vezes escolhidos para neles se improvisar a eira, como acontece na aldeia de Vila de Ala.

2.1.6 A malha

A debulha do cereal, nomeadamente do centeio, era feita com recurso a *malhos* (tipo 2) sem casula e com encedouro (furo na extremidade do cabo em vez de casula; Catálogo 42), daí o nome de *malha* ou *malhada*. Esta tarefa era normalmente executada já durante o mês de julho, podendo prolongar-se para agosto, mas era preciso ter em atenção as trovoadas e chuvas que caíam neste mês. A este respeito, as gentes costumavam dizer:

“*Em julho, debulho*”.

“*Quem malha em agosto, malha com o suor do rosto*” (MACHADO 2004: 60).

O surgimento das debulhadoras mecânicas, nos anos 40 do século XX, pelas “mãos” da Metalúrgica Duarte Ferreira (Tramagal), veio acabar com trabalho manual, quer com os *malhos* quer com os *trilhos* (Tipo *tribulum*; Catálogo 43). Estes últimos usados na debulha do trigo, à qual se dava o nome de *trilha* e que vamos descrevê-la mais à frente. Por volta da década de 70, este trabalho tradicional e manual foi extinto definitivamente, no entanto o nome de *malha* manteve-se mesmo que a operação seja feita mecanicamente.

Além do trigo e do centeio, podia-se debulhar também a cevada, as pardas, as favas, o milho-miúdo e o milho, os feijões e o grão-de-bico, mas a debulha como faina agrícola com grande significado, era a *malha* do centeio e a *trilha* do trigo. Essa importância era também traduzida pelo facto de a *malha* ser uma tarefa que tinha de ser bem-feita, sendo considerada uma arte:

“*Malhar qualquer um malhava, mas malhar bem não era para todos. Malhar bem era uma arte*”.

A *malha* compreendia uma série de serviços ou fases que se podem esquematizar da seguinte forma: preparar o *eirado*; *astrar* a borda; *astrar* o *eirado*; primeira malha ou *primeira corrida*, que terminava pela *malha* da borda depois de virada pelas mulheres; virar o *eirado*; segunda *malha* ou *segunda corrida*; tirar e *arrotchar* o colmo; abrir a palha, tirá-la e arrochá-la; vassourar a eira para *amontoar* o grão; *padeja* ou *limpa* do grão; ensacar e arrecadar o grão.

Antes de começar a *malha* era necessário preparar o *eirado*, que tinha de se limpar convenientemente com *vassouras de giesta*, retirando quaisquer detritos ou pedras que tivesse acumulado durante o ano. O número de *eirados* malhados num dia dependia do tamanho da eira, se fosse grande o número de *eirados* malhados era pequeno, se mais pequena malhavam-se mais *eirados*.

Depois do *eirado* preparado, retiravam-se os molhos de cereal da *mêda* e eram levados até ao alinhamento de uma das bordas do *eirado*, a *borda de cima*, onde iam ser desatados e o cereal estendido, de

modo a que as espigas ficassem voltados para o meio do *eirado*. Esta primeira fiada tinha o nome de *cobela*, *margem* ou borda cimeira do *eirado*. Após esta primeira fiada era tempo de *astrar* o *eirado*, de espalhar o cereal em fiadas paralelas à *cobela*, com as espigas todas voltadas para a borda cimeira do *eirado*, ou seja, a segunda fiada estendia-se com as espigas sobrepostas às espigas da *cobela*, na terceira fiada as espigas colocavam-se sobre os toros da segunda fiada, e assim sucessivamente. Quando o *eirado* estava completo só se podiam ver os toros da *cobela*, das restantes fiadas só estavam visíveis as espigas.

O *eirado* estava completo, os malhadores, empunhando os *malhos*, formavam duas filas, frente a frente, e começavam a primeira *malha* ou *decrua*, que era feita com bastante força e violência. Este era um serviço considerado como um ato solene, de tal modo que não se podia falar, nem quem estava de fora podia incomodar quem malhava.

A *malha* era feita às *correias*, em faixas, que correspondiam, sensivelmente, ao comprimento do *malho*. Cada uma destas *correias* levava duas passagens, uma para baixo e outro para cima, e deviam ser começadas do lado para onde estão voltadas as espigas, ou seja, sempre para o lado da *cobela*. Esta primeira malha terminava quando a última *correia* estava malhada (Fig. 3).

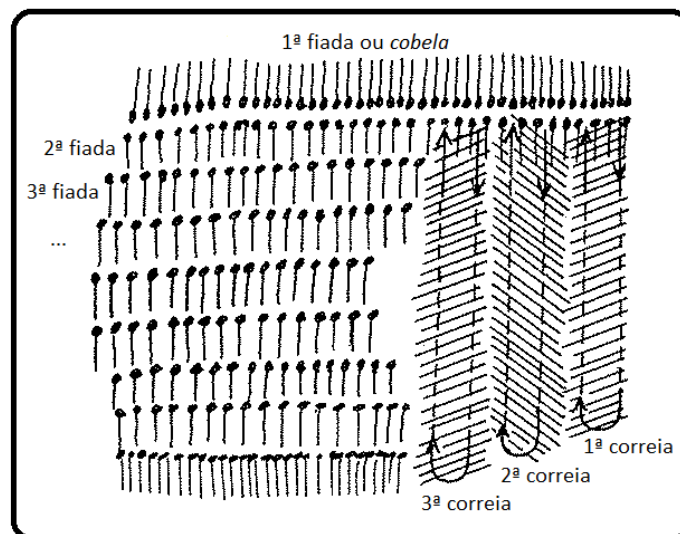


Figura 3 – Esquema da disposição do cereal no eirado, aquando da malha, e forma de malhar. Adaptado do desenho do Dr. Santos Júnior (1977: 86).

A *decrua* terminava com a *malha* da *cobela*, executada por todos os malhadores em simultâneo e aquele que não a fosse malhar não tinha direito a beber vinho na rodada seguinte.

Depois da primeira *malha*, o cereal tinha de ser virado, esta tarefa era serviço de mulheres¹⁴ que pegavam no cereal e o voltavam de modo a que a parte de baixo ficasse por cima, estendendo-o sobre a primeira fiada.

¹⁴ Em regra, se forem 6 malhadores devem ser 3 mulheres para virar a palha (SANTOS JÚNIOR 1977: 91).

Quando a primeira *malha* estava terminada e o *eirado* virado, começava-se a segunda *malha* ou *entravessa*, que tal como a primeira, também era feita às *correias*, forma de malhar era a mesma, mas o bater dos malhos menos forte do que na *decrua*.

Acabada a *entravessa*, havia que retirar o *colmo* do *eirado*. As mulheres começavam por escolher o *colmo* mais direito e quando já tinham um bom braçado passavam-no aos homens que o iam levar à borda do *eirado*, onde faziam os *colmeiros*, atados com *benceilhos*. Para isso, as mulheres começavam por estender o *benceilho* no chão e deitavam-lhe em cima duas braças de colmo, puxavam as pontas do *benceilho*, aproximavam-nas e apertavam bem o colmo com o joelho, enquanto com as pontas do *benceilho* faziam uma *torcida*, dando-lhe duas voltas conjuntas. Depois, com um *arrotcho* (Catálogo 49) obrigavam a torcida a dar mais duas voltas e metiam-lhe as pontas, firmemente, debaixo do *benceilho*.

Enquanto as mulheres atavam o colmo, os homens, com *forcados* (Tipo II – forcados e forquilhas, das alfaias do sistema de dentes; Catálogo 45) e *espalhadoras* (Tipo II – forcados e forquilhas, alfaias do sistema de dentes; Catálogo 12) iam *arrebanhando* e *amontoando* a palha, em cordão, no meio do *eirado*. Ao procederem a este serviço abriam a palha e sacudiam-na para que o grão caísse. Depois de acabarem de abrir a palha, os homens com os mesmos instrumentos arrastavam-na para fora do *eirado*, ao mesmo tempo que a iam “dobrando” para que acabasse de cair algum grão que ainda tivesse.

A palha, depois de retirada do *eirado*, tinha de se transportar para o palheiro. Podia ser levada a “*bulso*” em cima do carro de bois, que eram munidos com umas *caniças* ou *cancelas* (Catálogo 65) altas, ou então amarrada em *feixes* de palha *balga*, pelas mulheres: começavam por fazer os *benceilhos*, enfeixavam a palha e apertavam com o *arrotcho*, tal como nos *colmeiros*.

Enquanto os homens, com as *forcadas* e depois com os *engaços* ou *ancinhos de dentes de pau* (Tipo I – ancinhos e ganchos, alfaias do sistema de dentes; Catálogo 11 e 18), levavam para a borda da eira a palha mais miúda e as espigas que se desprenderam do colmo e ficaram juntas com o grão, as mulheres andavam atrás deles com *coanhas* a limpar por maior o eirado das espigas soltas e alguma palha miúda. Depois de *acanhoar o eirado*, os homens iam juntando o grão do cereal com o *lombo dos engaços*, caso o eirado fosse muito grande esta tarefa de amontoar o grão podia ser feita com recurso ao *rôdo* (Catálogo 48). Enquanto isto, as mulheres com *vassouras de giesta*¹⁵ iam varrendo a eira e juntando melhor o grão num *monte* ou *montão* que também se podia chamar *mó*.

Depois de o grão estar todo junto, havia que o *limpar* ou *padejar*, tarefa executada pelos homens que, com umas *pás de madeira* (Catálogo 47), atiravam o cereal ao ar, de maneira a que a palha miúda e o *côscó* fossem levados pelo vento e o grão caísse num mesmo sítio. Ao mesmo tempo, as mulheres iam *acoanhando*

¹⁵ Estas vassouras, apesar de serem de giesta como as *coanhas*, eram diferentes, feitas de alguns ramos de giesta, bem amarrados, e com todas as pontas cortadas à mesma medida (SANTOS JÚNIOR 1977: 110).

para que as impurezas levadas pelo vento se não voltassem a juntar ao grão. O monte de palha miúda e moinha que as mulheres iam fazendo à medida que se ia *padejando* tinha o nome de *rabo da mó*.

O grão depois limpo era medido, aos alqueires e ensacado nos *sacos*¹⁶ (Catálogo 54) que depois de carregados nos carros dos animais eram transportados para casa onde o cereal era despejado em arcas ou *tulhas* (Catálogo 55), quando não ficava nos próprios sacos. Grande parte da produção de trigo era vendida e levada nos carros de animais, na época das ceifas, aos celeiros concelhios da FNPT¹⁷ nas estações de Mogadouro e Variz e, mais tarde, para os silos da EPAC¹⁸, na estação de Mogadouro. Antes de estas existirem (a linha férrea só chegou aqui nos anos 30 do século passado), o trigo era levado à estação de Carviçais ou então vendia-se a negociantes que compravam o cereal diretamente ao lavrador (CAVEIRO 2006: 36). Cada *carrada* levava vinte e cinco sacos de cinquenta quilos de trigo ou mais caso a junta fosse de bois em vez de vacas. A palha era guardada nos palheiros ou podia ainda ficar ao ar livre, em *mêdas*, nas eiras, o que raramente acontecia.

2.1.7 A trilha

Como já referimos, o cereal, além de poder ser *malhado*, também podia ser *trilhado* com o *trilho* como acontecia com o trigo, sobretudo no Planalto Mirandês. Esta tarefa era executada durante o mês de julho e, se possível, evitava-se que se prolongasse para agosto por causa das trovoadas que eram frequentes nesse mês. A este respeito as pessoas diziam:

“*Quem trilha em agosto, trilha com desgosto*” (MACHADO 2005: 34).

Nos anos 70 do século passado, segundo o Dr. Santos Júnior, ainda havia quem trilha-se algum trigo para semente, uma vez que as máquinas debulhadoras deixavam o grão muito trincado e depois, na sementeira, não nascia bem. Por volta da década de 80, o velho *trilho* foi substituído definitivamente pelas debulhadoras mecânicas, fixas na eira e ligadas ao trator por uma correia de transmissão que as fazia mover. Já vinham sendo usadas na região desde meados do século.

O processo da *trilha* começava com os homens a tirar os *molhos* da *mêda*, a desata-los e a espalha-los em círculo na eira. O tamanho deste círculo dependia da quantidade de cereal a *trilhar*. A toda a roda da *parva* dispunham-se molhos por desatar, com as espigas voltadas para dentro do círculo, que formavam uma espécie de parede, designada *cobela da borda*. Colocava-se o trilho sobre o círculo de cereal, jungia-se-lhe uma junta de animais e uma pessoa colocava-se em cima do trilho, ficando de pé ou sentando-se num pequeno banco ou *tropeça* (Catálogo 103), de onde ia *tocar* ou guiar os animais em roda da *parva*.

¹⁶ Cada saco levava cerca de cinco alqueire, 60 quilos, de cereal.

¹⁷ FNPT – Federação Nacional dos Produtores de Trigo.

¹⁸ EPAC – Empresa para Agroalimentação e Cereais, S.A.

Como os *trilhos* eram puxados por juntas ou pares de animais, consoante se ia trilhando era preciso estar atento aos animais, sobretudo se a força de tração usada fosse a dos bovinos, para que quando estes fossem fazer as suas necessidades fisiológicas evitar que estas caíssem sobre o cereal. Para isso, tinha a pessoa que ia em cima do *trilho*, ou um garoto, de apanhar os dejetos com um *caçoilo* ou um pedaço grande de cortiça.

Quando se tratava de uma grande quantidade de cereal a *trilhar*, podiam trabalhar vários trilhos em simultâneo. Estes não se movimentavam sempre em círculo pois, de vezes em quando, iam ao meio, diminuindo ou alargando as voltas, de maneira a cortar melhor a palha.

Enquanto se *trilhava*, duas ou três pessoas iam virando a palha com *bendas* (Tipo II – forcados e forquilha, das alfaías do sistema de dentes; Catálogo 46) ou *espalhadoras*. Quando a faina da *trilha* já estava a meio, desatavam-se e espalhavam-se pela *parva* os molhos da *cobela da borda*.

Acabada a *trilha*, juntava-se o cereal trilhado em *cordões* ou *sembas*. Se estivesse para chover, juntava-se tudo em 4 ou 5 *sembas* e outros tantos *cordões* em *cumieira*, e no meio destas varria-se bem para que a água não acumulasse. Com bom tempo, juntava-se tudo numa só *semba*.

A palha depois de *trilhada* era retirada do eirado com as *rastros* (Tipo I – ancinhos e ganchos, das alfaías dos sistemas de dentes; Catálogo 11) e *bendas*, deixando a *parva* pronta para ser junta e limpa. As mulheres iam varrendo a *parva* e juntavam o grão com *palhuço*, os homens rodavam e amontoando o grão, com a ajuda da *cota* ou costa dos *engaços*, parte oposta aos dentes dos *engaços*, na *semba da parva*. Este amontoado de *parva* era orientado tendo em conta a mais provável direção do vento, que podia ser *galego*, quando vem de Norte, como no verão costuma soprar pelas manhãs de julho e agosto. O vento *galego* durante os mesmos meses sopra a partir do meio-dia.

A *limpa* ou *padejar* do grão, tal como na *malha*, era feita com recurso a uma *pá de madeira* e a *bendas*. Consistia em atirar a *parva* ao ar, o vento levava o *palhuço* e os *garabanhos*, palha miúda e espigas, e o grão caía na *mó*. Em redor andavam as mulheres com *baleios* ou *bardeiros* (Catálogo 102) a varrer algum *palhuço* que caía junto do grão e juntavam-no num montão para posteriormente ser passado por uma *çaranda* (Catálogo 50). O grão depois de *açarandado* era medido, ensacado e transportado para casa. O trigo e o centeio, por vezes, quando iam para o moinho eram outra vez crivados e, principalmente o trigo, até mesmo lavado com água, numa caldeira de cobre, pondo-se a secar ao sol, estendido numa *manta de estopa*.

2.1.8 Moinhos de água

Associados às culturas cerealíferas estavam os moinhos, que constituíam uma resposta direta às necessidades e possibilidades materiais e técnicas dos seus proprietários e utilizadores.

Os moinhos existiam em quase todas as povoações, tendo algumas um elevado número destas estruturas. Nos finais do século XVIII, grande parte das aldeias do concelho já possuía vários moinhos, e há

ainda a referência a algumas azenhas em quatro aldeias: Bemposta, Peredo da Bemposta, Urrós e Ventozelo (Tabela 4; CAPELA et alii. 2007). Atualmente ainda podemos encontrar algumas destas estruturas em ruínas, mas muito poucas em funcionamento (exceto alguns casos como o do moinho do senhor Freitas, na ribeira de Paradela).

Os moinhos eram, na sua quase totalidade, movidos a água, excetuando raros casos como o do moinho de vento de Peredo da Bemposta, que não iremos abordar. Os restantes podem ser divididos em dois grandes grupos: os de ribeiro e os de rio. Os de ribeiro, mais comuns e mais numerosos, eram de Tipo I – moinhos de água de roda horizontal, subtipo A – moinhos de rodízio, variante 1 – rodízio fixo à pela (Catálogo 130). Os do rio Douro eram de Tipo II – moinhos de água de roda vertical, subtipo B – Azenhas de propulsão inferior, de palhetas, ou de rio (Catálogo 131; OLIVEIRA et al. 1983: 112, 169, 181). Os moinhos do rio Sabor eram similares aos de ribeiro, com a grande diferença de tamanho, sendo estes maiores do que os demais. De salientar que sobre as azenhas do rio Douro não possuímos muita informação, pelo facto de estas serem impossíveis de observar atualmente devido à subida do nível da água do rio, consequência da construção dos grandes aproveitamentos hidroelétricos em meados do século XX, e consequentemente, pelo facto de as pessoas com quem falamos já não se recordarem bem dessas mesmas estruturas, apenas confirmando que existiram. Sabemos ainda que grande parte, ou até mesmo a sua totalidade, seriam temporárias, de verão.

Na maior parte dos casos, os moinhos eram de pertença privada e além de moerem para essa pessoa também moíam para fora. Neste caso, cobravam a *maquia*, percentagem do cereal, a quem quisesse moer. Este pagamento era feito antes da moagem e, apesar de variar, representava cerca de um décimo da quantidade de cereal que ia ser moído (MORANGO 2013: 37). Podia ainda haver alguns moinhos de carácter comunitário, dos quais todos os habitantes da povoação podiam usufruir, sendo que não tivemos conhecimento da existência de nenhum caso deste tipo no concelho em estudo. O que por vezes acontecia é que, em vez de ser propriedade de uma pessoa só, o moinho pertencia a um grupo de consortes.

Os moinhos mais comuns, os de ribeiro, eram geralmente de inverno, isto é, praticamente só trabalhavam do outono à primavera, quando, devido às chuvas, os pequenos cursos de água tinham caudal suficiente para fazer laborar o engenho, podendo haver alguns casos em que laboravam mais meses durante o ano. Contrariamente a estes, os de rio eram sobretudo de verão, isto porque nos meses de inverno o caudal desses cursos de água aumentava de tal maneira que, além de os submergir, podiam até arrasta-los rio abaixo.

Quem trabalhava nos moinhos eram os moleiros, homens especializados e contratados pela comunidade para transformar o grão em farinha. Estes homens, devido ao afastamento dos engenhos das povoações, permaneciam nos moinhos durante muito tempo, na época de moer, fazendo assim do moinho a sua “casa”. Muito raramente eram os próprios lavradores ou membros da sua família a moer o seu cereal. Os moleiros podiam ou não ser os proprietários dos engenhos e estruturas, mas os instrumentos auxiliares de trabalho eram, geralmente, dos próprios. Quando os moinhos não lhes pertenciam, arrendavam-nos,

anualmente ou por um período de anos, mediante o pagamento anual de uma quantidade de cereal (MORANGO 2013: 35).

Tanto os moinhos como as azenhas eram, de uma forma geral, estruturas simples, de planta quadrangular e construção em pedra miúda, sem reboco, com telhados, geralmente de duas águas, em telha ou colmo. De um modo geral, tinham poucas aberturas para o exterior, além da porta de entrada haveria algumas janelas pequenas. Os moinhos estavam construídas de maneira a aproveitar o declive do terreno, servindo essa inclinação para fazer com que a água ganhasse força. O edifício era, assim, constituído por dois andares, a parte superior ou *sobrado*, onde se encontravam os vários elementos que constituíam a moagem propriamente dita, e a parte inferior também conhecida por *inferno*, *caboucos* ou *aguadouro*, onde estava o *rodízio* e todo o seu mecanismo.

As azenhas, tal como os moinhos, também possuíam dois pisos, o superior onde estava a *moenda* e o inferior onde se situava o sistema de transmissão da roda vertical. As permanentes eram, por norma, construções mais robustas e de maiores dimensões que os moinhos, de maneira a melhor aguentarem a força das águas, no entanto, a sua organização mostrava-se semelhante à dos moinhos. As de carácter temporário possuíam caboucos de pedra, sólidos e estáveis, que permaneciam no local durante todo o ano. Tinham depois o piso superior, onde se instalava a *moenda*, que era feito de tábuas ou arbustos, facilitando assim a sua montagem, no bom tempo, e desmontagem pela altura das cheias. Assim poupavam-se as mós e as infraestruturas de madeira (OLIVEIRA et all. 1983: 183-184). Quanto ao número de mós que cada moinho ou azenha possuía, era mais comum ser apenas um casal de mós, havendo alguns casos de dois ou até três, nas azenhas, e respetivas *tremóias*.

Nos moinhos, a água dos rios ou ribeiras era retida por uma *presa* ou açude para depois ser encaminhada por um rego ou canal até ao *caleiro*, que era de pedra ou simplesmente cavado num tronco de madeira, em forma de cana e tinha como função conduzir a água até ao *rodízio*. O *caleiro* tinha também uma *prancha*, ou simplesmente uma pedra, que servia para desviar a água. Para descrever o sistema de funcionamento das azenhas, como não vimos nenhum exemplo, recorreremos a casos próximos da região que estão descritos na bibliografia. Tal como os moinhos, nas azenhas, a água também era contida através de açudes e depois canalizada para o *canal da roda*. A *boca do canal* era atravessada em cima por uma pedra e em baixo e a meio por dois troncos, aos quais encostavam tábuas que serviam de comportas. O canal começava por ter uma pequena inclinação, e na altura da roda aprofundava-se bruscamente; à parte da entrada chamavam *cubo*, e onde trabalhava a roda *caldeira* (OLIVEIRA et all. 1983: 195-196).

No *sobrado*, em ambas as estruturas, suspensa na armação estava a *tremóia* ou *moenda* onde se deitava o grão que ia ser moído. Este escorria pela *quelha* e ia cair no *olho da mó*. A *quelha* tinha de estar em constante vibração para que a queda do grão fosse regular, para isso era usado um pau em forma de T, o *chamadouro* ou *tarabêlo*, que tinha uma ponta na *quelha* e a outra pousada na mó, a qual com a sua rotação o fazia vibrar. A

farinha, depois de moída caía no *farneiro*, de onde se retirava (ARTES E TRADIÇÕES DE BRAGANÇA 1984: 82).

2.1.8.1 Elementos dos moinhos e azenhas

O que diferencia os moinhos das azenhas é fundamentalmente o seu mecanismo motor, ou roda hidráulica. Assim sendo, iremos descrever em primeiro lugar os elementos que são comuns a ambas as estruturas, que se localizam no piso superior, e só depois faremos referência ao mecanismo motor de cada um em específico.

As *mós* eram as duas pedras que moíam o cereal. A mó inferior tinha o nome de *pouso* e era fixa, a superior, e móvel, era a *andadeira*. Estas pedras de granito, de vezes em quando, tinham de ser “picadas” com um pico de pedreiro ou *pica*, por toda a superfície inferior e sulcos de arejamento, de maneira a acelerar a moagem e evitar o aquecimento excessivo. A mó fixa assentava diretamente no pavimento do moinho ou sobre uma base lajeada, e tinha de estar bem nivelada com cunhas.

As *cambas* ou *cambeiros* eram uma espécie de bloco formado por dois arcos circulares de madeira, com um forro de aduelas de tábuas delgadas, onde se metia o *pouso*, e que, além de impedir que a farinha se espalhasse, a conduzia para o *tremnhado* ou *farneiro*.

A *tremóia* ou *moenda* tinha uma forma piramidal, era de madeira e, como já referimos, estava suspensa na armação. Tinha o vértice virado para baixo, a abrir dentro da *quelha* ou *adelha* por onde ia correr o grão. A *adelha* era uma caleira alongada, suspensa na *tremóia* por uma corda e, à frente, pelos *reguladores*. Estes destinavam-se a variar a inclinação da *adelha*, com a consequente maior ou menor queda de cereal no *olho da mó*. Podiam ter várias formas, mas a mais comum era um *torno* de madeira inserido na parede da *tremóia*, no qual estava enrolado um fio com um peso, que suspendia a *quelha*. Consoante se rodava este *torno*, a *quelha* levantava ou baixava.

O *chamadouro* ou *tarabêlo* era a peça que provocava a vibração da *quelha* e consequentemente a queda do grão. Trata-se de um pau em T, com uma das duas pontas de cima fixa na parede da *quelha* e a outra numa travessa suspensa da *tremóia* ou numa espécie de galho bifurcado, apoiado no chão. A ponta de baixo do *tarabêlo* estava pousada sobre a mó *andadeira*, cuja superfície áspera, em movimento, provocava a vibração.

Como já dissemos anteriormente, o mecanismo motor usado nos moinhos tradicionais é a roda horizontal ou *rodízio*. Este é constituído por um pau grosso, com cerca de 2 ou três metros de altura, chamado *eixo*, *veio* ou *pela*; uma roda no fundo, com cerca de dois metros de diâmetro e à qual estavam presas cerca de vinte *penas* em forma de raios de uma circunferência; as *penas* estavam espetadas no *cabaço*, que era furado pelo *eixo* terminando no *agulhão* que, por sua vez, rodava noutro eixo, a *rela*.

O *barrote* onde estava inserido a *rela* era fixado numa ponta e, na outra ligada a um pau, o *aliviadouro*, formada por dois elementos: a *panca* e a *trave*, que se pode regular da parte de cima do moinho. Dissemos que o aliviadouro tinha como função puxar o rodízio para cima ou faze-lo descer, implicando nesse movimento a *pela* e o *veio*, que termina na *segurelha* de ferro encaixada num rasgo da *mó* andadeira, sendo toda a engrenagem solidária, daí levantar ou aproximar este movente do *pouso* que está fixo, obtendo-se uma moagem mais grossa ou mais fina. Esta peça tinha como função puxar o rodízio para cima ou deixa-lo descer, fazendo trabalhar o moinho, regulando o calibre da moagem, ou mesmo parando-o.

Além do *aliviadouro*, usava-se ainda outro sistema para fazer trabalhar ou parar o moinho, que era um sistema rudimentar de abrir e fechar a água que vinha pelo *caleiro* e acionava as *penas* do rodízio. A sua forma mais comum era uma tábua situada em frente à seteira, apoiada num pau na ponta mais afastada desta e suspensa na ponta mais próxima de um ferro que ia até ao *sobrado*, de onde era baixada ou erguida. Quando descia, esta tábua intercetava o jato de água evitando que este batesse nas *penas* do rodízio, fazendo assim com que o moinho parasse.

As azenhas usavam o mecanismo de roda vertical. Este sistema era constituído por uma roda, em posição vertical, colocada do lado de fora do edifício, em contacto com a água, e uma outra, na mesma posição, que ficava no piso inferior da azenha, ligada a um carrinho e este ao veio, que por sua vez estava ligado à *mó andadeira*, situada no piso superior. Estas duas rodas estavam ligadas através de um eixo, com cerca de cinco metros, que atravessava a parede. A roda de fora era de madeira, podia atingir os três metros de diâmetro por um metro de largura, e era ela que estava em contato com a água. Tinha em todo o seu perímetro uma espécie de tábuas, as *penas*, onde a água, que passava sob o eixo da roda, batia e fazia com que esta rodasse. A roda de dentro, roda dentada, de madeira e de menores dimensões. Os dentes desta engrenavam no *carrinho* ou *carrete*, cujo eixo vertical é o veio da *mó* (OLIVEIRA et all. 1983: 170-195 a 200).

A parte inferior do veio, da *mó* e do *carrete*, girava na *rela* cravada no *urreiro*, que como nos moinhos de rodízio, era elevada ou baixada do sobrado por meio do *aliviadouro*, para determinar o afastamento das *mós* e, conseqüentemente, o seu funcionamento.

2.2 A vinha

A cultura da vinha e do vinho está documentada com anterioridade, mas o seu incremento automático na região do Douro Superior parece só ter ocorrido durante os séculos XVIII e XIX (REBANDA 2003: 289). A proximidade do concelho de Mogadouro com a referida região pode indicarmos que, muito provavelmente, o maior desenvolvimento desta cultura também terá ocorrido durante os mesmos séculos.

O vinho produzido no concelho de Mogadouro, apesar de atualmente se destinar também ao comércio, foi durante muito tempo apenas para consumo local. Em meados do século XIX, já o Visconde de Villa Maior refere que o Mogadouro só exportava alguma aguardente, não podendo fazer o mesmo com o vinho, uma vez que este não era suficiente para compensar o que se pagava pelo transporte. Segundo o mesmo autor, o ponto principal de embarque de vinho era o Foz do Sabor (1866: 100).

Podemos ainda dividir as vinhas existentes na região, em função da sua idade, em dois grupos. No primeiro estão incluídas as mais antigas, plantadas a seguir à crise filoxérica que atacou as vinhas no último quartel do século XIX. Estas dispunham-se em quadrado ou em quincôncio, segundo densidades relativamente elevadas, e eram constituídas por uma elevada variedade de castas, designadas regionalmente: Verdelho branco, Bastardo branco, Malvasia, Moscatel Galego, Donzelinha, Barranquesa ou Malvasia Polta e Formosa, nas brancas; Verdelho tinto, Bastardo, Tinta Gorda, Tinta Bastardo ou Bastardinha, João Garcia, Olho de Rei ou Uva de Rei, Tinta Amarela, Tinta Molar, Tinta de Escrever e Moscatel, nas tintas. O segundo grupo é relativo às vinhas que foram plantadas a partir de 1965 até finais da década de 70, fruto de uma valorização das uvas e de uma certa permissividade por parte das entidades competentes, que conduziu à plantação de inúmeras vinhas sem as respetivas licenças. Nestas predominam as castas com maiores capacidades produtivas, como a Tinta Gorda e Malvasia (MAGALHÃES et al. 2012: 71).

De um modo geral, as vinhas tradicionais da região, consequência do clima e da magreza do solo, eram compostas por cepas baixas e atarracadas, não indo muito além dos 30 centímetros de altura, e nunca precisando de arrames nem outra armação que as suportasse.

A partir dos anos 50 do século passado o panorama começou a mudar. Por um lado, nas aldeias com menos tradição vinícola, as famílias começaram a arrancar a vinha e optaram por comprar as uvas ou até mesmo o vinho, assim os lagares tradicionais deixaram de funcionar. Por outro lado, nas freguesias de grande hábito vitícola, os vinhedos começaram a estender-se para os campos que antes eram destinados ao cereal, formando novas vinhas de grandes agricultores, destinadas quase exclusivamente à produção vinícola de escala industrial.

Os terrenos destinados ao cultivo da vinha eram, em grande parte dos casos, as encostas. No que respeita à sua localização em relação à aldeia, comumente apareciam implantadas num perímetro logo a seguir as hortas, *tapadas* ou *cortinhas*, e antes dos campos de cereal e *monte*. No entanto, havia exceções como

no caso das aldeias das arribas do Douro, em que a vinha se encontrava, na sua grande maioria, nas encostas voltadas a Sul na margem desse rio, ficando assim mais distantes em relação à povoação.

As vinhas podiam ser terrenos destinados apenas a essa cultura, o que acontecia nas de maior dimensão e nas terras onde se cultivava muito vinho, nestes casos o que acontecia por vezes era nas bordaduras da vinha serem plantadas árvores de fruto ou oliveiras. Havia também as que conviviam com outras culturas, como no caso das *latadas* que se encontravam nas hortas ou pomares, ou ainda em terrenos que além de vinha também se destinavam ao cultivo de cereal ou possuíam oliveiras.

2.2.1 O ciclo da vinha

O ciclo anual da vinha é constituído pelas seguintes tarefas: poda; primeira lavra; *scaba*; *esmamoar*; segunda lavra; *caba*; *caldas*; *desponta* ou corte das pontas; vindima e enxertia.

A poda fazia-se de dezembro a inícios de fevereiro e nunca depois de março, era costume dizer-se: “*quem poda em abril traz as uvas num mandil*”, ou seja, a colheita era fraca. Consistia no corte, com o recurso a um *podão* (Tipo 1 – foices de cabo curto; Catálogo 9) e mais recentemente a uma *tesoura da poda* (Catálogo 23), de algumas *vides* de maneira a não sobrecarregar a cepa com varas que não serviam para dar uvas. Era necessária para que a vinha produzisse boas uvas e consequentemente um bom vinho. Este era um trabalho de homens, às mulheres competia apanhar as *vides* e com elas fazer os chamados *capões*, que depois de secos iam servir para queimar na lareira, nomeadamente para assar. No Planalto Mirandês, tal com refere Carlos Ferreira (2013: 226), no dizer das gentes da terra: “*la poda fui ambientada por un burro*”¹⁹.

A primeira lavra fazia-se entre janeiro e fevereiro e tinha como principal fim remover as ervas daninhas criadas durante o inverno na vinha. Era feita com a *charrua de ferro*, lavrando na diagonal dos *compassos*. Depois desta primeira lavra, nos meses de fevereiro e março, as vinhas eram *scabadas*, a fim de desviar a terra do toro das cepas, para deixar entrar o calor e aquecer a planta, servia ainda para arrancar alguma erva daninha que tivesse nascido entretanto. Podia-se ainda, durante esta fase, “deitar” à vinha estrume ou adubos químicos, bem como tirar alguns rebentos do *porta enxerto*. A *scaba* era feita com uma *enxada de gantchas*.

Em maio, depois de já terem rebentado as parreiras, era tempo de *esmamoar*, remover a folhagem a mais, e de dar a segunda lavra ou *bima*, que consistia em lavrar a vinha ao correr dos *compassos*. Esta tarefa era normalmente executada com o *arado rachado*²⁰ puxado apenas com um animal, muar ou um asinino. Maio

¹⁹ Também Ana Maria Pires Palhas Pereira (2002: 250) faz a referência a esta origem da poda: “Mós, uma antiga vila medieval transmontana, é celebre pela forma como ali se administrava a justiça; às mulheres que armavam zaragata, punham-lhe um freio na boca para não falarem mais... aos homens maus, enforcavam-nos... e até os burros tinham direito a ser julgados. Ora um burro comilão foi condenado pela justiça de Mós a cem anos de prisão por ter roído as parreiras de uma vinha! Só que, mais tarde, as mesmas parreiras brotaram ainda mais verdejantes! Diz-se que logo os camponeses aprenderam, por causa do asno, a cortar as vides para crescerem melhor... tinha assim nascido o processo da poda”.

²⁰ Este tipo de arado segue o modelo típico da região, (Tipo III – tipo radial, variante 6 a 9) apenas com a diferença de, no lugar do *timão*, possuírem dois varais (Catálogo 2).

era também o mês de *cabar* ou *acunchegar* a vinha, ou seja, chegar a terra aos pés das videiras para as proteger do calor e melhor conservar a humidade na terra durante os meses de verão, mais uma vez voltava-se a arrancar a erva que tinha nascido durante a primavera. O utensílio usado para esta tarefa era o *satcho* (categoria A - enxadas sem garganta, tipo 5 – enxadas de lâmina triangular; Catálogo 4). As vinhas com mais declive eram *scabadas* aquando da *relba* e na *bima*, o que não acontecia com as mais planas.

Outra etapa importante do ciclo das vinhas eram os tratamentos fitossanitários ou as chamadas *caldas*, pesticidas que se deitavam nas vinhas quando estas tinham oídio ou míldio. Na região em estudo, devido às condições climáticas favoráveis ao longo do ano, quase não se recorria ao caldeamento, o que se aplicava em algumas vinhas era o enxofre em pó, entre março e abril, contra o oídio, com recurso a uma enxofradeira (Catálogo 33). No entanto, depois da construção das barragens do Picote e Bemposta no rio Douro, os lavradores queixavam-se dos nevoeiros que provocavam míldio e oídio e, aí sim, os tratamentos passaram a ser mais usados.

Durante o mês de junho era feita a *desponta* ou corte das pontas para que a força do crescimento da planta se concentrasse sobretudo na zona do fruto.

No final de julho já as uvas começavam a *pintar*, daí dizer-se que pelo “*Santiago pinta l bago (25 de julho)*”, e na segunda semana de agosto, pelo São Lourenço (10 de agosto) apanhavam-se as primeiras uvas mais temporãs, “*Ne die de San Lourenço, bai a la binha i enche l lenço*” (FERREIRA 2013: 227).

A vindima começava a partir de finais de setembro e prolongava-se pelo mês de outubro, consistia na colheita artesanal e manualmente das uvas e era uma das principais fainas agrícolas dos camponeses do Planalto Mirandês.

A reprodução das parreiras fazia-se através de dois processos, por mergulhia ou por enxertia de cavalos americanos. A mergulhia consistia em enterrar um braço ou vide de uma parreira, o *mergulhão*, que depois de ganhar raízes podia ser separada da planta mãe, dando origem a uma nova videira. A enxertia consistia em juntar um pé de videira devidamente enraizado a um material vegetativo de uma casta à escolha. Fazia-se entre fevereiro e março e tinha como principais regras: o porta-enxerto devia ter sido plantado há pelo menos um ano; o melhor momento para enxertar era antes de se iniciar o novo ciclo da videira; cortava-se uma vide com dois olhos, a crescer para cima para enxertar; fazia-se um corte horizontal no porta-enxerto, a cerca de 10-20 cm do nível do solo para que a união ficasse tapada com terra; fazia-se um corte perpendicular no porta-enxerto onde se ia inserir o garfo ou vide; atava-se bem a união com rafia e dava-se um aperto final no garfo para que ficasse bem preso; cobria-se o enxerto com terra e regava-se de duas em duas semanas durante seis meses.

2.2.2 Da vindima à produção de vinho

Com o mês de agosto a terminar e o tempo das vindimas a aproximar-se, era preciso tratar dos últimos preparativos para essa faina. Dava-se uma última limpeza nos pipos, cubas e *lagares* (Catálogo 132) ou *pios* (Catálogo 133) e o cesteiro começava a andar de aldeia em aldeia para fazer e vender os *cestos vindimos* ou *asnais* (Catálogo 69), que os animais, nomeadamente os burros, iam carregar cheios de uvas desde das vinhas até à casa ou *lagar*.

Chegado o final de setembro, era então tempo de vindimar. Na parte oeste do concelho as vindimas faziam-se mais cedo, no início de setembro, uma vez que aqui o fruto amadurece primeiro. Como já referimos, as vindimas eram feitas de modo tradicional e quase sempre apenas com recurso a pessoas da família. Quando eram necessários mais braços, as várias famílias organizavam-se em torna-jeira ou entreajuda, hábito da região transmontana. A apanha das uvas já devia estar concluída nos finais de outubro:

“Pelo S. Simão e S. Judas (28 de outubro), já colhidas estão as uvas”.

De manhã, o pessoal juntava-se à porta do dono da vinha e, quando estavam prontos, encaminhavam-se a pé para o vinhedo, levando com eles os animais que transportavam duas cargas de *asnais*. Depois de chegar à vinha dispunham-se nos *lenhois* das *cepas* e, com uma cesta (Tipo b – cestaria de vergas, variante Trás-os-Montes; Catálogo 14), balde (Catálogo 15) ou ainda para a “barriga”, cada um começava o seu trabalho, a tarefa de cortar estava destinada aos homens e mulheres mas era sobretudo trabalho feminino, enquanto o despejar e carregar das uvas competia aos homens. As uvas eram cortadas com uma navalha de bolso (Catálogo 24), e mais recentemente, com a *tesoura de poda*, podendo ainda ser apenas *estroncadas* com as mãos. Os animais com os cestos nos dorsos acompanhavam os vindimadores para que estes fossem descarregar os cestos ou baldes. As uvas iam sendo calcadas para que os cestos levassem mais, mas tendo sempre em atenção para não pressionar de mais, evitando que começasse a escorrer o *mosto* durante o caminho. Quando estavam carregados iam levar aquela carga a casa e voltavam, fazendo com que os caminhos se enchessem de animais para baixo e para cima. Nos *lagares* ou *pios* estavam à espera os rapazes da família, que consoante iam chegando as uvas começavam a pisa-las.

As uvas também podiam ser transportadas para casa, caso a vinha fosse de grandes dimensões e a colheita farta ou então porque era muito distante da aldeia, nos carros de animais, em *cestos* (Catálogo 57) ou em *tinhas* (Catálogo 145). Para o transporte das uvas estes carros tinham de estar equipados com as *engarelas* (Catálogo 64) e uma *escada* (Catálogo 66). Então os cestos acamavam-se uns em cima dos outros até que o carro estivesse carregado até as *engarelas*. Se fossem usadas tinhas, cada carro transportava uma tina, a escada servia para prolongar o *estrado do carro* (Catálogo 61; Fig. 32) e assim levar mais carga.

Os carros chegavam à aldeia e eram encostados às adegas, soltavam-se os animais que recolhiam às suas *lojas* (Catálogo 127), e os homens dirigiam-se a casa do dono da vinha, onde a dona de casa já os esperava para o almoço. Depois da refeição, as mulheres regressavam a suas casas, com um cesto de uvas que era a paga pelo trabalho, e os homens dirigiam-se para as adegas onde uns iam despejar as uvas para o *pio* e os outros, de calças arregaçadas até aos joelhos, descalços e de braços colocados uns em cima dos ombros dos outros, faziam uma roda dentro do *pio* e iam pisando as uvas ao mesmo tempo que cantavam e riam.

Depois de pisadas, as uvas ficavam no *pio* a fermentar durante, aproximadamente, uma semana, mas com o cuidado de todos os dias ir lá “trabalhar” o vinho, que consistia em amarrar o *cango* com recurso a um *rodo* (Catálogo 48), quando ao *fermentar* ou *ferver* vinha à superfície devido à ação do álcool. Para que o vinho não ficasse com um teor alcoólico muito elevado acrescentava-se alguma água, em média 20 litros por cada 100 de vinho.

Passado o tempo da fermentação, o *cango* era escorrido e espremido e o *vinho mosto* transportado, em cântaros (Catálogo 147), para as pipas ou pipos (Catálogo 144), ficando estes abertos durante alguns dias, pois se fossem fechados podiam rebentar devido à concentração de gases no seu interior, proveniente da segunda fermentação. O vinho depois de estar nos *pipos* era preciso continuar a vigia-lo e a “trabalha-lo”, mexendo-o com um pau, ao mesmo tempo tinha de se ir acrescentando, porque ao *ferver* perdia-se sempre algum.

Assim que o vinho deixava de fermentar, tapava-se com uma rolha de cortiça e selava-se com cinza amassada em água de maneira a não permitir a entrada de ar, que iria estragar o vinho. Depois, era esperar para provar o vinho novo por altura do São Martinho (11 de novembro):

“No dia de São Martinho vai à adega e prova vinho”.

Atualmente, apesar das vindimas serem feitas de forma tradicional, o pisar das uvas já não é o que era antigamente. Existem máquinas (Catálogo 106) de desengajar e esmagar as uvas, que as trituram. No entanto, muita gente continua a pisar de modo tradicional, mesmo depois destas terem passado na máquina, uma vez que assim o serviço fica mais bem feito.

O vinho caseiro era e continua a ser consumido durante o ano na casa, sendo também comum oferecer-se alguns garrafões (Catálogo 149) a vizinhos e familiares, para pagar favores ou apenas para dar a provar da sua colheita.

Além do processo de vinificação descrito em cima e que era o usado na região no século passado, encontramos ainda, em documentação da última metade do século XIX, referência a um processo de fabrico de vinho utilizado na aldeia de Bemposta, semelhante ao que se usava do lado de lá da fronteira, em Fermoselle, e que difere em parte do primeiro.

Tratava-se de um processo de fabricação de vinho muito rudimentar, descrito da seguinte forma:

“As uvas, sem separação nem escolha, são postas nos lagares de cantaria usuas e um numero suficiente de homens as pisa immediatamente, sendo logo o mosto, que escorre, introduzido nos toneis ou cubas; o cango espreme-se de seguida, e o liquido proveniente d’esta operação junta-se ao primeiro produto. Nos toneis, antes da introducção do mosto, colocam alguns cestos de uvas, das tintas gorda e fina, com o fim de dar côr ao vinho. Chamam em Bemposta a estas uvas que se introduzem no tonel a cama, e em Hespanha a madre. A fermentação estabelece-se no tonel, e logoque ella está em actividade, mexe-se a mistura do moesto e da cama com um rodo de madeira, repetindo-se uma vez por dia este trabalho enquanto dura a fermentação. Quando esta deixa de ser sensível, dá-se o vinho por feito, e fecha-se o batoque. Alguns colheiteiros trasfegam, em meio de dezembro, para separar o vinho da cama; outros só em janeiro, a maioria d’elles em fevereiro e março, porém alguns só executam esta operação em maio e junho” (VILLA MAIOR 1867: 16-17).

2.2.3 Fabrico da aguardente

Com o *cango* ou *bagaço*, depois de prensado e escorrido o vinho, fazia-se a aguardente, bastante apreciada pelos camponeses e que a par do vinho era vendida nas antigas tabernas. No processo de fabricação da aguardente começava-se por retirar o *cango* do *pio* (quem não fosse fazer logo a aguardente podia deixa-lo lá durante alguns dias) e colocavam-se os *potes* (Catálogo 107) a aquecer, por cima de uma fogueira feita entre dois blocos de granito, onde eles iam assentar. No fundo destes deitava-se uma camada de palha centeia e aproximadamente oito litros de água ou vinho para não deixar queimar essa zona do *pote*. Depois colocava-se o *bagaço*, fechava-se com uma rolha de cortiça e deixava-se ferver. Quando fervia deitava vapor, que passava pelos poros da cortiça ou pelos bordos da rolha, aviso de que já se podia colocar a “cabeça” do *alambique*. Era então retirada a rolha e colocada a parte de cima dos *potes* composta por uma *caldeira*, que continha a água fria que tinha de ser renovada assim que aquecia. O vapor, emanado da cozedura do *cango*, subia pelo *pote* para a *caldeira* que tem o fundo em cúpula e ao chegar aí, condensava, devido ao contato com essa superfície fria. O vapor assim condensado escorria pelo canal indo cair, gota a gota, no vasilhame. Para se saber se a aguardente era boa e tinha muito álcool, deitava-se um bocado para a fogueira, se ardesse rapidamente era muito forte, a melhor era a dos primeiros cinco litros. Depois de arrefecida, a aguardente guardava-se em garrações bem arrolhados.

O *bagaço*, depois de retirado dos *potes* era levado para os campos, servindo como fertilizante ou, na maior parte das vezes, para junto dos pombais, a fim de as pombas comerem as grainhas das uvas.

2.2.4 Lagares tradicionais do vinho

Os lagares do vinho eram construções rústicas, em tudo semelhantes aos de azeite. Tinham as paredes espessas e resistentes de xisto ou granito e mostravam-se desprovidos de vãos para além de porta de acesso. Integravam o conjunto edificado do assento de lavoura, geralmente adjacente à própria casa de habitação, preferindo locais frescos e arejados, muitas vezes até com o piso inferior à cota de soleira.

Segundo José de Lencastre (citado em FERREIRA 1999: 51-52), estes lagares começaram por ser de madeira e só a partir do século XIV é que se generalizaram os de granito, que veio trazer aos lagares uma durabilidade que a madeira não podia dar, além de várias outras vantagens para o lavrador. Os de madeira, todos os anos, por altura das colheitas, tinham de ser calafetados, revistos e consertados, enquanto os de pedra só tinham de ser lavados antes de deitar lá as uvas.

Havia ainda lagares mais simples, sem prensa de feixe e parafuso, nos quais a força, em norma, era exercida pelo peso de um prato onde se ia colocando sucessivamente pedras, aumentando assim a carga e consequentemente a potência de prensagem sobre o *cango*, colocado em forma de “pão de açúcar”.

O vasilhame, quando não se acumulava no próprio local, era guardado na adega, geralmente contígua. As adegas por vezes podiam ser encontradas enterradas no solo, designadas por *bodegas*. Estas são adegas cavadas na rocha que foram sendo alargadas pelos próprios donos, adquirindo uma forma alongada. As suas dimensões médias eram de 8 metros quadrados de área e de 2 metros de altura. A finalidade seria a de armazenamento do vinho durante o período de verão, dado as temperaturas elevadas que nesta época do ano se fazem sentir. As características destes locais faziam com que o vinho se mantivesse sempre a uma temperatura relativamente baixa. Atualmente, as bodegas encontram-se quase todas desativadas, embora algumas tenham sido recuperadas e utilizadas para confraternização entre grupos de amigos e familiares.

2.2.4.1 Elementos de um lagar do vinho

O *lagar* propriamente dito era como que um reservatório que inicialmente podia ser apenas um simples tronco escavado ou um buraco escavado na rocha. Depois surgiram os de tábuas calafetadas em caixa aberta com biqueira na base. Estes tanques de pedra ou madeira, de dimensões variáveis, eram normalmente colocados sobre um plinto de granito ou então junto ao chão, neste caso estavam circundados por um pequeno passeio em pedra. O número de lagares podia variar, nas grandes casas haveria mais que um e nas casas de pequenos lavradores apenas um ou nenhum. Era nesta estrutura que se descarregavam as uvas e se pisavam.

Os lagares de madeira, carvalho, castanho ou ácer, eram os melhores para o vinho, mas apresentavam como desvantagem a sua manutenção, pois era necessário proceder à *calafetagem* e ensebamento das juntas

das tábuas todos os anos. Era ainda preciso ter o cuidado de curtir as pranchas de madeira em água durante cerca de seis meses para que perdessem toda a resina e seiva passível de transmitir mau sabor ao vinho.

As paredes da própria casa poderiam servir de paredes do lagar uma vez que estes se encontravam muitas vezes a um canto. Os lagares mais comuns eram os de pedra, xisto e granito. Os de xisto podiam apresentar duas soluções, de pedra miúda ou de lajes de grandes dimensões, semelhante aos de granito. No caso dos de pedra miúda as paredes deviam ser bem caiadas. O *estro* podia ser feito segundo o método romano, que consistia em lançar sobre os alicerces (*statumen*) uma camada de argamassa com fragmentos de tijolo ou telhas (*sudesatio*) e depois outra de areia e argamassa mole (*nucleus*). A camada final (*sumana crusta*) era composta por seixos ou pedregulhos chatos. Contudo, a solução mais adotada eram as grandes lajes de granito – *tamos* – unidas com argamassa de cal e areia (FERREIRA 1999: 56).

O *pio* ou *dornacho* era feito de pedra, localiza-se junto ao tampo dianteiro do lagar e era para onde o vinho escorria e de onde se retirava com cântaros para os *pipos*.

Tal como os lagares do azeite e os da cera, os do vinho também podiam apresentar uma prensa de vara e fuso. O lagar era atravessado por um feixe ou vara de madeira de grande resistência, a parte mais delgada, o *couce*, encaixava na parede do edifício do lagar, sendo a parte mais grossa e mais distante da parede, a *cabeça*, atravessada por um parafuso ou fuso em madeira ligado na parte inferior a um bloco de pedra, o peso ou pouso. Este podia ser cilíndrico ou troncocónico e ter dimensões variadas, a média anda pelos 90cm de diâmetro e outro tanto de altura. A ligação do fuso ao pouso era obtida por processos que permitiam a rotação do fuso, mantendo-se o *pouso* imobilizado. Para espremer o *cango* colocavam-se sobre estas tábuas com *malhais* nos quais se apoiava a vara. O fuso era rodado, baixando o feixe e levando-o a exercer a sua força sobre as tábuas. Nas últimas voltas, o fuso ficava suspenso, acrescentando a força de esmagamento. A pressão devia ser feita de forma cautelosa e progressiva, parando sempre que o líquido estivesse a escorrer. Este sistema tinha alguns inconvenientes como o espaço e o tempo que ocupava, o esforço que exigia e os resultados imperfeitos. O *cango* só era espremido com a prensa depois de pisado pelos homens e de o vinho ter sido tirado do tanque.

Existiam ainda alguns *pios* que possuíam um parafuso central ou prensa industrial (Catálogo 112), fixo ao próprio *lastro* do *pio*, que servia para espremer o *bagaço* depois de retirado o vinho. O *cango* era junto no centro do *pio*, em redor deste *parafuso*. Em cima deste montão de *cango* colocavam-se algumas tábuas ou *malhais* que depois eram apertados através da força exercida por um *ferro* que era enroscado, por dois homens, no *parafuso* fixo.

A adega era uma sala ou espaço justaposto ao lagar onde estavam os recipientes – *pipos*, *pipas* ou *toneis* – para guardar o vinho durante o ano. Eram normalmente lugares frescos e com entrada voltada para a rua. Podiam localizar-se em anexos da casa, à parte desta ou ainda em terrenos próximos da população, onde se escavava uma galeria na rocha, as bodegas que na região podemos encontrar nas freguesias junto ao rio Douro.

2.3 Oliveira

A região transmontana foi a última do país onde se introduziu a moderna cultura da oliveira. Atualmente, a olivicultura pratica-se principalmente na chamada Terra Fria e no Vale do Alto Douro (MONTEIRO 1999: 17).

A oliveira é uma árvore mediterrânea por excelência e dá-se muito bem nos vales e encostas abrigados, mas começa a ser menos vulgar quando a altitude aumenta, cerca dos 700-800 metros. Dura muitos anos, mas também demora muitos a fazer-se, ou seja a crescer, daí dizer-se:

“Oliveira de meu avô, figueira de meu pai e vinha que eu puser”.

Podia ser reproduzida através de *estacas* ou pelo enraizamento dos rebentos que rompem no solo junto às oliveiras já formadas, ou ainda com recurso à enxertia de *zambulhos* (oliveiras bravas), que devido a sua robustez eram um bom “cavalo” pois enraizavam mais rápido, aguentavam melhor as temperaturas e “faziam-se” mais depressa árvore do que se o plantio fosse feito por *estaca*. O plantio das oliveiras decorria de novembro a março.

As variedades de oliveiras destinadas ao fabrico de azeite predominantes na região eram a madural, verdeal, cordoveza, cobrançosa e bical. A negra ou negrinha era a variedade de *ripa* ou *mesa* por excelência, quando se faz azeite desta azeitona obtêm-se rendimentos muito baixos. Apesar de existirem algumas variedades de azeitona que são cultivadas no concelho de Mogadouro, podemos dividi-las em azeitona para azeite e azeitona de *mesa*, sendo que esta última cultivada em menor escala.

2.3.1 As lavras

Tal como as culturas cerealíferas, também as terras das oliveiras tinham de ser bem lavouradas e tratadas durante o ano. Eram feitas duas a três lavras por ano, caso se tratasse de um olival de sequeiro, e três a quatro vezes se este fosse de regadio, isto porque no de regadio, ao ser mais húmido, tem tendência a crescer mais a erva. Este número de lavras por ano também podia ser influenciado pelas condições climatéricas. As lavouras dos olivais faziam-se com recurso à força animal, sobretudo muar, porque os cornos das vacas se prendiam nos galhos.

A primeira lavra ou *decrua* era dada nos meses de janeiro e fevereiro, depois da apanha da azeitona, e fazia-se com a *charrua*. A *vima* ou segunda lavra era em maio ou junho, também com a *charrua*. Por vezes, caso a erva crescesse muito, em abril as oliveiras eram também lavradas. Durante a altura de *vimar*, era

também quando se cavavam os toros das oliveiras como um *satcho* (Catálogo 4 e 6) e se tiravam ou cortavam os *mamões* com uma machada²¹ ou *podão*.

Quanto à fertilização dos olivais, estes eram estrumados ou adubados no início do inverno ou, mais comumente, depois da apanha da azeitona, na altura da *decrua*.

2.3.2 A *limpa*

A manutenção e o bem tratar de um olival dependia ainda da sua *limpa* ou poda, que consistia em abrir a copa das oliveiras em coroa de modo a favorecer o arejamento da árvore e a penetração solar. A *limpa* era executada durante os meses de fevereiro e março, depois de ter deixado de gear, evitando assim que os gelos queimassem os galhos. Esta era uma tarefa que nem todos os lavradores sabiam fazer, o que levava a que fosse necessário chamar quem soubesse para *limpar à jeira*. Costumava haver em todas as aldeias alguns especialistas no assunto, que eram bastante requisitados na altura da *limpa*.

As oliveiras não são *limpas* todos os anos, apenas ano sim, ano não, e os utensílios usados pelos limpadores eram o *serrote* (Catálogo 22) ou ainda a *calagouça* (Tipo 1 – foices de cabo curto; Catálogo 9)²².

2.3.3 Apanha da azeitona

A colheita da azeitona era feita, tradicionalmente, por grandes ranchos de trabalhadores, normalmente à jeira, para os grandes agricultores, ou em escala familiar para pequenos lavradores com pouco olival (REBANDA 2003: 288).

A azeitona de *embargue* ou *ripa* colhia-se por volta de outubro, quando ainda estava verde. O processo de apanha era manual, as pessoas, nomeadamente mulheres, *ripavam* com as mãos a azeitona diretamente para um cesto ou balde que traziam suspenso no braço ou apoiado num *escadote*. Esta azeitona, depois de apanhada, ou era logo vendida a um intermediário ou depositada em tanques, fixos ou móveis, com água e sal e aí permanecia até que o preço subisse, para então ser vendida.

A azeitona de azeite era apanhada no inverno, nos meses de dezembro e janeiro. A este respeito costumava dizer-se:

“*Quem vareja pelo Natal, fica-lhe o azeite no olival*”.
“*Quem azeite colhe antes de janeiro, azeite deixa no madeiro*”.

²¹ A machada usada para cortar os mamões das oliveiras é de menor dimensão que as mais comuns (Catálogo 25).

²² A calagouça, bem como os outros utensílios de corte, era aguçada de vezes em quando, recorrendo a *pedra aguçadoira* (Catálogo 26).

Ao processo de apanha desta azeitona dava-se lhe o nome de *varejo*, porque era executado como recurso a varas de madeira compridas, chamadas *varas de varejar* (Catálogo 36). Os homens, com estas varas, iam *varejando* ou batendo os galhos das oliveiras para que a azeitona se desprendesse dos mesmos e caísse sobre as *mantas* ou *toldes* (Catálogo 37), que se encontravam por baixo, em todo o perímetro da árvore. Enquanto os homens varejavam, as mulheres, com a ajuda das crianças, seguravam o *tolde*, limpavam a azeitona retirando-lhe os galhos e parte das folhas que caíam, e ensacavam-na para ser transportada para casa ou para o lagar. Outra tarefa das mulheres e das crianças era apanhar as azeitonas que caíam fora da *manta*.

Este trabalho começava por volta das sete da manhã e prolongava-se até cerca das cinco da tarde, não esquecendo que nesta altura do ano os dias são mais curtos. Apesar de esta tarefa ser executada em pleno inverno, não se devia *varejar* as oliveiras em tempo de muito nevoeiro e sobretudo com muita geada, sem que o sol lhes secasse o orvalho ou derretesse a geada, isto porque se feriam mais as árvores, quebravam-se os rebentos e arriscava-se a não ter azeitona no próximo ano (LIMA 1951: 169).

Tal como todas as lavouras no campo, tratava-se de um trabalho muito duro e exigente, sendo necessário andar bem alimentado. Então, antes de sair de casa as pessoas tomavam o pequeno-almoço; depois, já no olival, a meio da manhã comiam alguma coisa e bebiam um copo de vinho; ao meio-dia almoçavam e depois só já voltavam a comer no regresso a casa, ao final do dia. Além da boa alimentação, como se tratava de uma região muito fria, também era preciso ter em atenção o aquecimento. Para tal era costume, assim que se chegava ao olival, fazer uma fogueira que ia ajudar o pessoal a aquecer de vezes em quando. Se bem que, quem trabalhasse com vontade aquecia depressa, sem ser preciso a fogueira. Era nesta mesma fogueira que se preparava o almoço e em redor dela se comia.

No final de cada dia, a azeitona que tinha sido apanhada e ensacada era transportada nos carros de animais para casa, onde costumava ficar durante alguns dias, normalmente até que se acabasse a colheita, e só depois é que se transportava para os lagares. A azeitona quando ia para casa tinha de ser limpa das pequenas folhas e raminhos que tinham caído durante o *varejamento*. Esta operação era feita com o lançamento da azeitona contra um *tolde* levantado, com recurso a *pás de madeira* (Catálogo 108), ficando as folhas e ramos para trás, tal como na limpeza dos cereais. Havia ainda outra forma de limpar a azeitona, recorrendo a uns *limpadores* (Catálogo 109) que podiam ser de madeira ou de metal e que foram bastante usados até à altura em que os lagares passaram a encarregar-se dessa tarefa, e assim reduziram a necessidade de esforço humano.

Quando ia para o lagar, a azeitona podia ser logo processada ou ficava nos carros de animais à espera da sua vez. Em alguns casos, podia ainda ser despejada para *tulhas*, onde aguardava para ser feita. No final do processo de fabricação do azeite, este era levado para casa e guardado em *talhas de barro*, de 8 a 18 almudes (Catálogo 146), em recipientes de folha – *latas* – ou em *arcas de madeira forradas com lata*.

As pessoas que não colhiam azeite podiam adquiri-lo diretamente a um lavrador que o tivesse em excedente, aos donos dos lagares, que por causa da *maquia* que cobravam juntavam grandes quantidades, ou

podiam ainda comprá-lo em comércios e aos *azeiteiros*. Estes últimos eram comuns, andavam de terra em terra, com o azeite dentro das *bilhas das cangalhas*, carregadas no dorso das *bestas*, ou então transportavam-no em *bilhas* maiores sobre as *carroças* (Catálogo 62). Quando vendiam azeite a um freguês, retiravam-no do seu recipiente para o do cliente com a *bomba de chupar azeite*, de lata (SOEIRO 1996/1997: 233).

Até aos anos 70 quase todas as aldeias de Mogadouro tinham um ou mais lagares tradicionais de azeite, que foram deixando de trabalhar por causa do aparecimento dos lagares modernizados e das exigências de higiene e segurança a que ficaram sujeitos. Em consequência, nos anos 90 do século passado fecharam todos os lagares tradicionais ficando apenas os industriais, que neste momento são cinco em todo o concelho.

Nos dias de hoje, nem só nos lagares a mecanização é evidente, pois a apanha da azeitona já se faz com recurso a máquinas varejadoras carregadas pelos homens, bem como e outras, de maior dimensão, atreladas ao trator agrícola.

2.3.4 Lagares tradicionais do azeite

Os edifícios dos lagares tradicionais eram, de um modo geral, construções simples, de planta quadrangular e paredes de alvenaria resistente em xisto ou granito sem reboco, de um só piso térreo, com poucas aberturas para o exterior, apenas uma porta e um janelo, e pavimento em dois níveis ligados por alguns degraus. No interior destes edifícios encontravam-se os *lagares*, constituídos por pesadas mós de granito ou *galgas*, movidas por força animal, que esmagavam a azeitona. Esta depois de moída era colocada nas *seiras* (Catálogo 113) encapachadas e prensada, fazendo com que o azeite se separasse do bagaço. A sua localização dependia de vários fatores como a disponibilidade de água, os acessos e a facilidade de servir os olivicultores, bem como a proximidade com os olivais ou da própria casa do seu dono (PEREIRA 1997: 37). Podiam ser edifícios anexos à casa de habitação do seu proprietário ou construídos especificamente para desempenhar essa função, ficando mais distantes. Os lagares de azeite eram geralmente de privados que cobravam aos outros colheiteiros a *maquia*, percentagem da produção, como forma de pagamento pelo serviço. Trabalhavam apenas durante os meses de inverno, maioritariamente de dezembro a fevereiro, período em que funcionavam todos os dias, se necessário domingos e feriados também, e com um horário, por vezes, bastante preenchido, pois começavam de manhã bem cedo e a produção podia prolongar-se até de madrugada, duas, três da manhã, e havia dias em que trabalhavam mesmo durante 24 horas. O trabalho era apenas interrompido para as refeições em intervalos de cerca de uma hora.

As pessoas que laboravam nos lagares podiam ser os próprios donos ou então mestres profissionais, os *lagareiros*, contratados pelo patrão. Tanto num caso como no outro, estas pessoas eram auxiliadas pelos *ajudantes*, simples criados ou pequenos lavradores (PEREIRA 1997: 113).

Nos lagares mais antigos, as prensas eram de vara e fuso (Catálogo 110), como as do vinho, mas no final do século XIX foram introduzidas as prensas mecânicas (Catálogo 111 e 135). No entanto, estas só muito mais tarde é que chegaram à região em estudo. Além das *galgas* e do *lagar* propriamente dito, havia ainda outros elementos ou utensílios importantes à fabricação do azeite, como a caldeira, onde se aquecia a água; a respetiva fornalha para o aquecimento da mesma; as *câmaras de decantação*, onde o azeite se separava das *águas ruças* ou *alpiche*; as *seiras*; alguns recipientes, como os *almudes*, as *arcas* ou as *talhas*; e ainda pequenos utensílios.

2.3.4.1 Elementos de um lagar de azeite

O *moinho*, *pio* ou *moenda* era uma espécie de tanque troncocónico de base invertida onde se moía a azeitona. As suas dimensões variavam consoante as *galgas* que nele trabalhavam, podendo ser uma, duas, três ou mesmo quatro.

As paredes do *moinho* eram normalmente feitas de blocos bem aparelhados, aprumadas por fora e chanfradas por dentro, a alargar para cima. A base do *pio* era sempre de pedra plana, o chamado rasto ou prato do lagar, com pequeno bordo periférico.

As *galgas* eram uma espécie de mó de pedra rija, de faces planas e paralelas, rodando na vertical, com um diâmetro médio de 80 cm e uma espessura média de 25 cm. Estavam dispostas de maneira a descreverem círculos de raio diferente em torno do eixo de modo a que o plano de esmagamento recobrisse toda a superfície do fundo do *moinho*. Atuavam, ao mesmo tempo, segundo um efeito circular e de arrastamento, e eram acionadas através de força animal (PEREIRA 1997: 40).

As *galgas* para serem acionadas dependiam de um eixo onde se ligavam os veios das *galgas* e o *temão* ou *almanjarra*, onde os animais, habitualmente pertença do proprietário do lagar, eram jungidos, com os olhos vendados, e seguiam no trilho ou caminheira que circundava o *pio*. O eixo podia ser um madeiro forte jogando sobre um ferro, em baixo, e uma chumaceira pregada no travejamento do lagar, em cima, ou uma estrutura de madeira ou ferro cravada solidamente num pedestal cilindriforme maciço, situado no centro do *pio*.

Existiam dois sistemas de prensagem na região que estamos a estudar: a prensa de vara ou trave e a prensa de parafuso central, sendo a primeira a mais difundida. Este tipo de prensa era constituída por um tronco que varia entre os 6 e 12 metros de comprimento, o qual podia preservar o raizeiro, encastrado numa extremidade na parede lateral ou traseira do lagar e atravessado na outra ponta por um fuso ou parafuso de madeira, ligado na parte inferior a um bloco de pedra, o pouso ou peso. Este peso podia ser cilindriforme ou troncocónico e podia ter dimensões variadas, a média andava pelos 90 cm quer de diâmetro, quer de altura. A ligação do *fuso* ao *peso* era feita de maneira a permitir a rotação do *fuso*, mantendo-se o *peso* imobilizado, como dissemos para a prensa do vinho.

Na parede onde entra a ponta da trave existia um ressalto reentrante ladeado por duas grandes pedras que avançam para o interior do lagar ao jeito de toscos e possantes cachorros, as *agulheiras*, com um buraco em cada, onde entra o pau ou o ferro cilíndrico que atravessa a trave e serve de eixo. A cerca de 50 cm da ponta livre, a vara apresentava duas *furas*: uma horizontal, de secção retangular, onde encaixava a *concha*, rosca fêmea; e uma vertical, de secção circular onde passava livremente o fuso, de rosca ajustada à *concha*. A parte inferior do fuso era de secção quadrada, com um furo transversal onde entrava a alavanca que o acionava. A vara estava amparada a meio do seu comprimento por dois prumos, as *virgens*, que a impedem de se deslocar lateralmente.

A pressão era exercida segundo um sistema de alavanca de tipo inter-resistente, uma alavanca em que a potência era representada pelo peso de pedra, a resistência pela pilha das seiras, e o ponto de apoio pela parede. A força da pressão era, assim, igual ao produto do peso da pedra pela distância da vara. Sobre a ponta da vara podia-se, se necessário, colocar um peso suplementar.

Quanto à prensa de parafuso central, é bastante unânime que este sistema permitiu desenvolvimentos sucessivos, que facilitaram a sua instalação bem como o melhoraram muito a produtividade. Seriam primitivamente de madeira mas, a partir dos finais do século XIX, foram substituídas por outros elementos similares em ferro (PEREIRA 1997: 56). Este tipo de prensa, apesar de não termos visto nenhum exemplar, sabemos que foi usado na região durante o século passado.

As prensas de ferro podiam ter também duas, três ou quatro colunas, e o parafuso atuava sobre um pranchão de madeira montado entre aquelas ou sobre uma sapata redonda de ferro. Ele deslocava-se por meio de um dispositivo situado na sua extremidade inferior, provido na periferia de um denteado ou aba circular com buracos onde entram as travincas, e é acionado por um braço de ferro num movimento de vaivém.

A força humana exercida sobre o braço era desmultiplicada por intermédio de um *cabrestante* ou sarilho que se instalava ao seu lado. O *cabrestante* era um tronco de árvore, ao alto, com espigão de ferro cravado no topo inferior que girava sobre uma chumaceira montada num bloco de pedra, ao raso do solo e na parte superior está firme à armação da cobertura do lagar. À altura do peito de um homem tinha um pau atravessado sobre o qual atuavam dois homens de cada lado. À parte superior fixava-se uma corrente ou cabo resistente, ligando-se a outra ponta, com um gancho, a uma argola fixa na extremidade do “braço” do parafuso da prensa. Rodando o *cabrestante*, o cabo ia-se enrolando no tronco, fazendo “remar” o braço da prensa até à coluna da frente; à mão, levava-se o “braço” para trás, até à coluna da retaguarda e forçava-se de novo o *cabrestante*, e assim sucessivamente.

O *sistema de decantação* eram os recipientes para onde corria o azeite misturado com a água de vegetação e a água de caldear, a *água-ruça*. Aí se fazia a separação por efeito da gravidade. Estes recipientes podiam ser chamados *tarefas*, *talhas*, *potes* ou *fontes*. Estavam, normalmente, integrados na plataforma do

lagar mas também podiam aparecer como elementos móveis, tanto num caso como no outro situavam-se em frente do alguergue e apresentavam várias formas.

Na região usava-se a pia de pedra talhada num bloco, de secção quadrada ou circular, por vezes em forma de cantarinha, com reservatório de configuração especial: uma câmara ao jeito de calote esférica, na parte superior, com pequena abertura circular, no fundo, que comunicava com a segunda câmara, cónica, maior que a primeira. O sifão era um furo vertical na parede frontal, de cima a baixo, permitindo a saída da *água-ruça* por um buraco de escoamento situado a 20 cm do alto do bloco. Este conjunto era, mais frequentemente, formado por dois elementos ligados entre si por massa isolante (PEREIRA 1997: 63).

O azeite misturado com a *água-ruça* escorria para a câmara mais pequena; desta o azeite, que sobrenadava, passava por uma goteira de superfície para a câmara lateral; a *água-ruça* escoava, pelo sifão, para o *inferno*, um tanque subterrâneo de reserva, onde se recolhia, depois, algum azeite que se tivesse escapado.

As seiras eram uma espécie de bolsa circular, achatada, de cerca de 90 cm de diâmetro e uma boca de 30 cm, feitas de *esparto* ou *cairo*, formando uma malha muito forte, reforçada no fundo e bordo da boca. Por vezes possuíam aselhas para melhor se manipular. Para levantar as abas da boca da seira para a encher de massa utilizava-se os *torninhos* ou *frades*, três pauzinhos com cerca de 25 cm de comprimento. Na escada das seiras empregava-se uma pequena *pá de madeira*, a *panca* (PEREIRA 1997: 74).

A caldeira podia ser de cobre ou de lata, estava suspensa sobre a fornalha por umas pequenas asas junto ao bordo. Tinha o corpo cilíndrico e uma capacidade média de 500 litros. Ficava incorporada no massame que elevava o setor onde se encontram os *alguergues* e as *tarefas* e, na maioria dos casos não dispunha de chaminé, o que fazia com que o fumo se espalhasse pelo edifício. A caldeira servia para aquecer a água e encontrava-se quase sempre cheia. A água, quando os lagares não dispunham de pequenos cursos nas proximidades, era extraída de poços que se situavam o mais próximo possível, por vezes estando mesmo dentro deles. Nestes casos, a água era puxada por uma bomba manual ou através de um aparelho de elevar água de tração animal, como uma *nória*. Outra forma usada para que o lagar tivesse sempre água era transportá-la em pipas ou outros recipientes, nos carros de animais, para o lagar (PEREIRA 1997: 68).

2.4 Amendoeira

Na região em estudo, não se sabe bem como foi introduzida a cultura da amêndoa, mas poderão ter sido os árabes, sendo certo que já no século X existia o topónimo de “Almendra” no concelho de Vila Nova de Foz Côa. Essa região tem um clima tipicamente mediterrânico, seco e árido, o que ajuda ao cultivo da amendoeira. Este foi um dos fatores que fez com que este cultivo daí irradiasse, durante o século XVIII, para os concelhos vizinhos. No século XIX, esta cultura ganha força na região, mas é só nos anos sessenta do século XX que se dá a sua grande expansão, tornando-a uma cultura de alto rendimento. Apesar deste alto rendimento da amendoeira ter ajudado muitas famílias da região do Douro Superior, passadas duas décadas a cultura começa a regredir em virtude da concorrência da amêndoa da Califórnia, nos Estados Unidos da América (REBANDA 2003: 292).

2.4.1 O ciclo da amendoeira

A amendoeira era uma árvore que não necessitava de muitos cuidados, o que fazia com que a faina agrícola do seu cultivo não fosse tão intensa como a de outras espécies. O processo estava, ao longo do ano, dividido em várias tarefas básicas de rotina: lavras, poda ou *limpa*, apanha, rebusco, secagem, *partidela*, armazenamento e venda. Pontualmente eram necessárias outras mais complexas como a sementeira ou plantação e a enxertia.

As amendoeiras eram lavradas apenas uma vez por ano, durante o mês de abril, mais tarde que as oliveiras, isto porque não eram *decruadas*. As lavras eram feitas com recurso à *charrua*. A cada dois anos, além de serem lavradas, eram também *escardadas* com uma *picareta* (Catálogo 5). Esta tarefa era executada aquando da lava.

No mês de janeiro efetuava-se a poda ou *limpa* dos amendoais, era também neste mês que se fazia a *enxertia de banco*. Durante os meses de fevereiro, março e abril as amendoeiras ficavam com flor, esta caía e surgiam os primeiros frutos e as primeiras folhas, o que obrigava o agricultor a ter muito cuidado com as geadas, para que não queimassem a futura colheita. Em maio era altura de enxertar, desta vez de *anel*, e nos meses de verão (junho, julho e agosto) a amendoeira não requeria muitos cuidados, uma vez que estavam a crescer os frutos. Este fator era favorável ao agricultor, que assim podia canalizar todo o seu trabalho para outras fainas agrícolas, nomeadamente a do cereal. Porém, havia alguns lavradores que durante este período praticavam a *enxertia de borbulha*.

Setembro era o mês de maior azáfama no que à cultura da amêndoa diz respeito, quando se fazia a *apanha*, tarefa que seguia os processos tradicionais de *varejamento* e *apanha* manual ou com o recurso a *mantas* ou *toldes*, tal como acontecia com a azeitona. A maior diferença entre estes dois trabalhos agrícolas era

a circunstância de *apanha* da amêndoa, contrariamente à da azeitona que se fazia no rigor do inverno, ser levada a cabo nos fortes calores estivais.

A faina da apanha da amêndoa começava por volta das 5 horas da manhã e os trabalhadores regressavam a casa antes do meio-dia, de maneira a fugir as horas de mais calor. Tal como na azeitona, também aqui aos homens competia *varejar* as amendoeiras e às mulheres apanhar a amêndoa do chão. Quando começaram a usar-se as mantas ou lonas de sarapilheira, tinham também o encargo de as estender debaixo das árvores. Enquanto os homens varejavam, as mulheres faziam ainda outra tarefa que era apanhar as amêndoas que caíam fora da manta. Depois da amêndoa apanhada, era transportada para casa do dono em sacas ou cestos, em cima dos animais. Se a colheita fosse grande, era transportada em carros de animais, *carroças* e, mais recentemente, em veículos motorizados.

Nos finais de setembro e início de outubro, depois de terminada a colheita, alguns donos de amendoeiras autorizavam qualquer pessoa, principalmente os mais pobres, de ir ao *rebusco*, que consistia em apanhar a amêndoa que tinha ficado no amendoal, quer fosse no chão ou mesmo na árvore.

Depois de recolhida a amêndoa para casa, era preciso descasca-la, se bem que a maior parte já se apanhava sem casca; de seguida era posta a secar, se o tempo o permitisse colocada ao ar livre, em cima de mantas, caso não fosse possível estendia-se nos *sobrados das curraladas* (Catálogo 124); tinha de ser um lugar seco e arejado de maneira a que o fruto secasse e a casca se soltasse melhor. Por vezes acontecia que alguns intermediários ou comerciantes a compravam por descascar.

Também nos finais de setembro e durante outubro tinha lugar a *scatcha* ou *partidela*, que consistia em separar o miolo da casca. Tratava-se de um processo manual que competia, normalmente, às mulheres. Era executado de dia, na rua, nas varandas e mesmo no interior de casa, ou de noite, aos serões. As mulheres sentavam-se em *pequenos bancos de madeira* (Catálogo 114), de um lado tinham um cesto ou saca para colocar o miolo da amêndoa, do outro a saca ou *canastro* (tipo a – cestaria de madeira rachada; Catálogo 58) com a amêndoa inteira e na frente tinham um bloco de pedra onde a percutiam com um *ferro* (Catálogo 115), com cuidado para não partir o miolo. Por vezes, em vez do bloco de pedra usavam uma pequena *laje* (Catálogo 116), que colocavam sobre as pernas. Os lavradores tinham este trabalho de separar o grão porque os comerciantes pagavam-no melhor do que se levassem a amêndoa inteira, compensando assim o trabalho executado pela mão-de-obra familiar, disponível e sem remuneração. Para fazer um quilo de grão era preciso partir cerca de cinco quilos de fruto em bruto. As cascas que restavam depois da *scatcha* eram usadas como combustível nas fogueiras de inverno. Os grandes colheiteiros de amêndoa costumavam chamar mulheres à jeira para a partir.

A partir de meados do século passado começaram a surgir na região as primeiras máquinas de partir a amêndoa, chamadas *britadeiras*, que vieram facilitar o trabalho do agricultor. Em contrapartida, perdeu-se a tradição do convívio que o ato da *partidela* possuía. Tal como em todas as tarefas inerentes à cultura da

amêndoa, a mão-de-obra usada era basicamente a de casa ou a de algumas famílias vizinhas e amigas que vinham ajudar para depois serem também ajudadas.

A amêndoa, quer em bruto quer apenas o grão, era vendida durante o mês de outubro aos comerciantes ou nas feiras, para onde se transportava no dorso dos animais, carros, carroças ou transporte motorizado.

No outono também era tempo de semear ou plantar as amendoeiras. Podiam semear-se amêndoas amargas, de maneira a evitar que os ratos as comessem, recorrendo mais tarde à enxertia. A partir do quarto ano de vida, as amendoeiras já eram rentáveis para o seu dono.

Nos finais de outubro e durante todo o mês de novembro efetuavam as podas de formação ou podas em verde, que ajudavam a dar forma às árvores. A *limpa* consistia no ato de cortar parte de plantas ou árvores, ramos, rama ou braços inúteis, de maneira a favorecer o seu crescimento, ajudar a formá-la, tratá-la e renová-la. Esta tarefa podia ser dividida em três etapas ao longo da vida das árvores: a formação da árvore, durante os três ou quatro primeiros anos, de modo a definir-lhe a estrutura; a poda de frutificação, nos anos seguintes, destinava-se as árvores em produção e tinha como objetivo manter o equilíbrio e estrutura; e a poda de reestruturação, servia para reestimular o vigor e crescimento em fase de envelhecimento. A poda das amendoeiras era feita de dois em dois anos, sendo raro efetuar-se anualmente. Os utensílios usados nesta tarefa eram os *serrotes* e a *calagouça*, tal como acontecia com as oliveiras.

2.4.2 Enxertias

A enxertia consistia em colocar em contato os tecidos de duas plantas, ou parte delas, provocando a união dos mesmos, que passavam a formar uma planta com duas partes, o *enxerto* ou *garfo* e o *porta-enxerto* ou *cavalo*. O enxerto era a parte de cima, que ia produzir os frutos da variedade desejada; o cavalo ou porta-enxerto era o sistema radicular, que tinha como funções básicas o suporte da planta, fornecimento de água e nutrientes e a adaptação às condições do solo, clima e doenças.

A enxertia servia para: multiplicar as plantas ou variedades, que de outra maneira não se propagavam convenientemente; substituir uma planta por outra, reparando danos e dando-lhe vigor; reunir numa só árvore mais do que uma variedade da mesma espécie.

Para que a enxertia tivesse sucesso era necessário ter em conta alguns fatores: o enxerto tinha de ser feito no tempo próprio; o porta-enxerto e a variedade que pretendíamos enxertar serem compatíveis; a enxertia devia cicatrizar rapidamente; a zona do enxerto ser protegida para evitar danos nos tecidos da planta; vigiar os enxertos até que estivessem completamente estáveis (MONTEIRO et al. 2003: 128).

Descrevemos agora alguns dos tipos de enxertia mais comuns. A enxertia de anel realizava-se no final da primavera ou início do verão, quando os olhos da base dos rebentos estavam maduros. Consistia em pegar num ramo a enxertar e, com uma faca, cortar o seu extremo distal. Depois, a uns três centímetros do extremo,

fazia-se um pequeno corte circular à volta do seu perímetro. Retirava-se a casca exterior e realizava-se uma série de incisões verticais paralelas e regulares. Removiam-se parcialmente essas fitas no sentido vertical descendente até à base do corte e procedia-se então a anelar o enxerto à volta, cobrindo-o com as ditas fitas e segurando-o transversalmente com outra fita atada, esta de pano. Este era o método de enxertia mais usado na região em estudo (MONTEIRO et al. 2003: 129).

A enxertia de borbulha podia ser feita em três alturas do ano, no final do inverno/início da primavera, com recurso a garfos recolhidos durante o repouso invernal e conservados em frio; no princípio do verão, através dos olhos da parte baixa de varetas recolhidas de crescimento em curso; e no final do verão, com ramos colhidos pouco antes da enxertia, sendo que o olho não se desenvolvia de imediato, só na primavera seguinte é que dava lugar a um novo lançamento (MONTEIRO et al. 2003: 128).

2.5 Hortas e cortinhas

As hortas tinham algumas características muito próprias. Eram terrenos bastante reduzidos, devido à exaustiva repartição, com solos mais húmidos, frescos e muito férteis, e caracterizavam-se ainda pela existência de rega, quer de poços, quer com água de pequenos cursos. Eram terrenos de policultura, cuja produção, se destinava, essencialmente, ao consumo familiar. A área de cada proprietário estava dividida com *marcos de pedra* e as sucessivas parcelas, que se dispunham umas seguidas às outras, podiam ser exploradas por vários vizinhos, sendo, em alguns casos, este conjunto fechado por uma parede ou vedação.

Além das hortas havia ainda outro tipo de terreno de qualidade e que se localizava em redor dos aglomerados populacionais ou muito próximos desta, ao qual se dava o nome de *cortinhas*. Eram terras de boa qualidade, normalmente fechadas com muros de pedra miúda, onde se semeava trigo, batatas e algumas leguminosas. As *cortinhas*, quando de maiores dimensões, podiam ser chamadas *tapadas*, que foram em tempos as melhores propriedades pois, além de serem de grandes dimensões, o solo era bom e ficavam próximas da povoação. Nestas podia-se cultivar não só hortícolas como também forragens e cereais.

Carlos Ferreira, na sua obra *Sendim-Tierra de Miranda* (2013: 236), divide as hortas em dois grandes tipos, as de primavera e as de verão. As primeiras ficavam no fundo de vales, aproveitando as *retchãs*, e a sua rega era feita a partir de pequenos cursos de água ou nascentes que surgiam à superfície, tirando partido da gravidade, chamavam-nas hortas *temperãs* ou *temporãs* e produziam mais cedo, visto que em chegando o rigor do verão a água escasseava. As hortas de verão, ou *tardegas*, cuja colheita tinha lugar depois da segada, durante o mês de agosto, além de se localizarem no fundo de vales, também se encontravam em “poças” ou terrenos em que o solo fosse melhor. Mas a grande diferença deste tipo para o primeiro era o sistema de rega aqui empregue: enquanto nas primeiras se aproveitava a gravidade; nestas hortas de verão fazia-se com recurso a poços cavados na rocha (Catálogo 136), que eram munidos de engenhos de levar água, *nórias* (grupo das noras metálicas modernas de eixo curto, tipo B; Catálogo 137) e sobretudo as *cegonhas*²³. Estas últimas, por meio de duas varas articuladas que equilibravam um contrapeso e um recipiente suspenso, retiravam a água não só dos poços mas também das linhas de água. Em pequenas hortas ou quando era preciso regar pequenas áreas de terreno, podiam ser usados o *cabaço* ou *aguadouro* (Catálogo 29) para retirar água dos poços e deitá-la diretamente nos *sucos*. Outro utensílio usual nas hortas era o regador (Catálogo 30), usado principalmente para a rega de pequenas leiras, como as alfaces.

As hortas tinham de ser regadas sempre que possível, mas temos de salientar algumas regras existentes no que diz respeito a esta prática. Em algumas aldeias, e caso as hortas não possuíssem poço próprio, a rega era feita à vez, ou seja, um lavrador regava num dia ou numa determinada hora e o seu vizinho regava no dia

²³ No concelho de Mogadouro nem todas as aldeias usam o nome de *cegonhas* para se referir a este engenho. Em Meirinhos estes engenhos têm o nome de *vaivém* e ainda em outras freguesias dá-se-lhe o nome de *cegonho* (Catálogo 138).

seguinte ou numa outra hora, e assim sucessivamente. A mesma regra era usada quando se aproveitava a água de um pequeno ribeiro. Isto acontecia para evitar que uma pessoa gastasse muito mais água ou que não deixasse sequer os outros regar, evitando-se também algumas zangas.

As hortas eram um espaço onde se cultivavam variados produtos importantes para o dia-a-dia das pessoas do campo, pois era nestes produtos que a sua alimentação se baseava. Plantavam-se desde leguminosas, à *gradura*, passando pela *çarandagem* e até ferrãs para os animais.

No que diz respeito ao ciclo da produção das hortas, durante os meses de outono e inverno, de setembro a março estavam semeadas de *forragens*²⁴ para o gado, por vezes no mês de outubro eram também semeadas as ervilhas e favas. Os alhos podiam ir para a terra pelo natal, “*Quem quiser bom alhal, ponha-o pelo Natal*”; ou pelo carnaval, “*Quem quiser o alhal porrudo, ponha-o pelo Entrudo*” (MACHADO 2004: 66). Em março, depois de retirar as forragens as hortas, eram lavradas e estrumadas, plantando-se de seguida as batatas. Ao mesmo tempo era também semeado, ao longo dos carreiros que dividiam as *leiras*, o milho painço ou, como também é conhecido, *milho das vassoiras*, uma espécie de sorgo, de cana fina e sem espiga. Em abril semeavam-se feijões baixos e de estaca, alfaces que podiam ser semeadas ou transplantadas de uma outra *leira* pré existente, pepinos, renovos de cebolas, abóboras ou *bóbedas* e beterrabas. Estas últimas destinavam-se sobretudo à alimentação dos porcos, mas também se comiam em sopas e caldos. No mês seguinte era tempo de plantar os tomateiros e os pimentos, e de semear os melões e as melancias. Todas estas hortícolas iriam ser colhidas durante os meses de verão. Depois de arrancar as batatas, no mês de agosto, semeavam-se as nabiças, quase sempre na segunda quinzena do mês, e plantavam-se as couves de inverno ou tronchudas, que iriam ser consumidas da altura do Natal até ao fim de janeiro. As nabiças, como eram plantadas numa época com pouca humidade, deitava-se-lhe mais uma mão de sementeira, de maneira a não ficarem muito raras, se bem que se nascessem ralas os nabos cresciam mais: “*Quem quiser um bom nabal, peça a Deus que lhes nasça mal*” (MACHADO 2004: 68).

Nas lavouras das hortas, além do *arado de pau* e da *charrua de ferro*, era comum usar-se vários *satchos* (Catálogo 6 e 27) para os trabalhos de maior minúcia, como cavar e tratar das leiras, abrir e fechar *sucos*, mondar ou até arrancar algumas produções.

As hortas quase sempre comportavam também algumas árvores de fruto, como macieiras, pereiras, pessegueiros, cerejeiras ou nogueiras. Nas aldeias do Planalto Mirandês era ainda comum encontrar-se nestes terrenos algumas oliveiras, o que não acontecia tão vulgarmente nas freguesias que possuíam muitos olivais. Por seu lado, nestas aldeias de maior tradição de azeite e menos dedicadas ao vinho, nas hortas era normal haver uma *latada* de uvas. De salientar ainda, que quem possuía muita vinha, era normal ter na horta um *bibeiro* de porta enxertos para a renovar.

²⁴ Estas forragens eram sobretudo o centeio e a cevada e destinava-se a alimentação dos animais ainda em verde, isto porque os gados comiam mal a palha destes cereais depois de seca.

A diversidade de produtos que se podiam encontrar numa horta fazia dela um local muito chamativo, quer para outras pessoas que não possuíam produção própria ou simplesmente iam roubar o seu vizinho, quer para animais e sobretudo aves que procuravam nelas alimento. Para que estas não comessem as colheitas, nomeadamente de fruta, os lavradores usavam uns espantalhos de palha e roupa velha (Catálogo 34), espetados num pau ao alto ou suspensos numa árvore, de maneira a afugentar os invasores. Outros animais com os quais era preciso ter cuidado, para que não atacassem as colheitas, eram os ratos. Para evitar ataques destes eram usadas ratoeiras (Catálogo 35).

2.5.1 Batata

A cultura com maior importância que se plantava nas hortas era a da batata, isto porque se tratava de um alimento essencial para as pessoas do campo, a par do pão constituía a base da alimentação. Na região transmontana, a batata podia alternar com o centeio e forragens e, mormente, antecedia o nabal. A produção da batata nesta região foi ao longo dos tempos bastante significativa, com maior destaque para os concelhos da chamada Terra Fria. Em 1980, a região Transmontana assegurava 27,5 % da importância no VAB agrícola e florestal a nível concelhio (Fig. 12; ROLO 1996: 114). Era uma cultura que, devido ao seu ciclo vegetativo curto (três meses), e ao alto rendimento, necessitava de terras muito férteis.

A terra destinada ao cultivo da batata tinha de ser “boa” e estar bem fofa e com poucas pedras, para que se formassem com mais qualidade, sem alteração na sua forma. Caso a terra não fosse bem trabalhada, além da má formação, as batatas podiam ainda ficar muito à superfície, o que ia fazer com que o sol as “queimasse”.

Este tubérculo, além de se semear nas hortas, por vezes era também cultivado em lameiros, que para isso tinham de ser devidamente preparados e trabalhados. Começava por se retirar a camada superficial onde se encontravam as raízes das plantas e ervas e depois procedia-se às lavouras com a *charrua de ferro*. A plantação das batatas nas terras de lameiros fazia-se mais tardiamente, só depois de maio.

Caso o cultivo tivesse lugar numa terra já fabricada, como a das hortas, era apenas necessário lavar bem, por isso as lavras das batatas deviam ser profundas, mais de 25 centímetros. Podiam ser feitas com a *charrua de ferro* puxada por animais bem como à *enxada*, caso se tratasse de uma colheita mais pequena. Além de trabalharem a terra, as lavras também serviam para enterrar o estrume, que era transportado para o campo com os carros de animais. As lavouras eram feitas no final do verão ou início do outono, a seguir à colheita anterior, pouco tempo antes ou até ao mesmo tempo que a plantação.

A sementeira ocorria de março a junho, dependendo se eram de *scadal* ou de regadio. Nos sequeiros realizava-se mais cedo do que, por exemplo, nos lameiros ou zonas mais húmidas. Utilizava-se normalmente o *arado de pau* para abrir os regos onde se lançavam os tubérculos, cobrindo-os quando se abria o rego seguinte

e assim sucessivamente. Tratando-se de um terreno mais pequeno, era executada manualmente com recurso à *enxada*.

Depois de semeadas as batatas, havia que ter alguns cuidados durante o seu crescimento, até ao dia da apanha. Passados alguns dias de estarem na terra, tinha de se *rachar a terra* com o arado, seguindo-se uma gradagem com um *agrade* (Catálogo 7). O *rachar a terra* consistia em passar com o arado na *goma* dos *sucos* do lado oposto aos da sementeira e tinha como principal função “arrebentar” a terra e arrancar alguma erva que tivesse nascido. Já quando as batatas estavam nascidas, com cerca de 10 centímetros, realizava-se uma *sacha* para arrancar novas ervas. Esta era realizada com um *satcho*, mas havia também, para as grandes plantações, quem usasse um *sachador de tração animal* (Catálogo 28).

De seguida havia que *amontoar*, consistia em chegar a terra às batateiras, e fazer os regos, o que facilitava a rega e a apanha. Para *amontoar* era usado o *arado de pau* ou, caso se tratasse de uma colheita pequena, podia fazer-se manualmente, com uma *enxada*. Ao realizar esta tarefa havia de ter em conta o declive do terreno para nivelar os *sucos* de maneira que, ao regar, a água chegasse uniformemente à sua totalidade.

Uma das tarefas mais importantes no cultivo da batata era a da rega, que tinha início quando as batateiras começavam a florir, sendo que as primeiras regas não podiam ser muito fortes. Fazia-se ao balde, retirando a água dos poços com a *cegonha* e deitando-a na ponta do *suco*, ou com recurso a um pequeno tanque onde a água estava armazenada depois de ser tirada dos poços através de nórias. Neste último caso, o tanque encontrava-se numa zona mais elevada da horta para que fosse possível regar aproveitando a gravidade. Nos anos 70/80 do século passado começaram a surgir os motores de rega (Catálogo 31) que, se por um lado vieram facilitar esta tarefa, por outro foram o fim dos tradicionais aparelhos de elevar água usados na região.

Como as batatas estavam sujeitas a algumas doenças, como o míldio e a pragas como a do escaravelho da batata, havia de ter alguns cuidados. Os tratamentos eram à base de caldas cúpricas e inseticidas, que podiam ser aplicadas logo quando se plantavam as batatas ou sempre que tinham “bicho”. A aplicação destes químicos era feita por meio de um pulverizador (Catálogo 32).

Passado o tempo de crescimento e maturação, no mínimo três meses, como dissemos, era altura de apanhar a colheita. Um dia antes de se arrancar as batatas tinha de se ir arrancar ou segar as ervaíras ou batateiras para que no dia seguinte não atrapalhassem o trabalho do arado. Na apanha, enquanto o homem ia a controlar o arado, à *rabiça*, as mulheres iam apanhando as batatas para *cestas* (Tipo a – cestaria de madeira rachada; e do tipo b – cestaria de vergas; Catálogo 14) ou *baldes*, que depois de cheios eram despejados em sacas (Catálogo 117) que por sua vez eram atadas e carregadas nos carros de animais pelos homens. Por vezes, à frente do animal ia uma criança ou um homem, segurando na rédea (Catálogo 82), a guiar. Sendo este um trabalho de verão e tratando-se de uma região de muito calor, esta tarefa começava muito cedo, por volta das cinco da manhã saía-se de casa a caminho do batatal e acabava antes do meio-dia.

Quando a apanha estava feita, as pessoas encaminhavam-se para casa do dono do batatal onde iam almoçar. Ao chegar, enquanto as mulheres finalizavam o almoço, os homens iam despejar as sacas na adega, para um montão onde as batatas ficavam durante alguns dias e só depois é que eram escolhidas de maneira a se poder retirar alguma que estivesse “ferida” ou podre, escolher as mais miúdas, destinadas aos animais, e guardar as melhores para semente do próximo ano. Depois de escolhidas, as batatas eram espalhadas sobre um *estrado* (Catálogo 139) nas adegas onde iam ficar durante o ano e de onde se tiravam para consumir.

2.5.2 Linho

O linho costumava semear-se nas hortas e em tempos teve uma grande importância na vida das populações rurais por causa dos tecidos feitos para autoconsumo²⁵. Em algumas aldeias, como Bemposta, vários agricultores o semeavam todos os anos e tratavam de todo o processo, desde a sementeira à colheita e preparação do fio. O linho mais cultivado na região era o *mourisco*, por não exigir tanto da terra como o *galego*, que também era cultivado, mas nas terras melhores, mais fundas e húmidas.

A terra era quase sempre estrumada com *amariço* que o gado, cabras ou ovelhas, depois de metidos nos currais de *caniças* (Catálogo 141) deixavam à superfície. Só depois era lavrada com a *charrua*. Por volta do São Marcos (25 de abril) e depois da terra feita, o linho era semeado manualmente, um homem com um saco ao ombro andava pela terra e lançava a semente. Como a linhaça é uma semente miúda e difícil de espalhar com a regularidade conveniente, dizia-se que para verificar se o linho ficara bem semeado, o dedo indicador molhado assente na terra, tinha de apanhar cinco grãos (MACHADO 2004: 43). De salientar que o *linho galego* era semeado na altura dos cereais, em outubro: “*Semeia o teu linho na semana de S. Francisco (4 de outubro)*”.

O linho de primavera tinha de ser bem regado, de manhã e à tarde, geralmente através de *sucos*, feitos aquando da sementeira. Além da rega, era também necessário mondá-lo para evitar a proliferação das ervas daninhas que prejudicavam o seu crescimento e dificultavam, na altura da colheita, a separação deste.

Depois do crescimento da planta e da queda da flor, ficava a *baganha* que começava a abrir pelo São Pedro (29 de junho), altura em que a planta era arrancada, deveria ter mais de meio metro de altura. No dia em que se colhia o linho extraía-se a baganha com as sementes ou *linhaça*²⁶, com recurso ao *ripo* ou *ripador* (Catálogo 90), para secar e usar na produção do próximo ano. A terra de onde se tinha retirado o linho era destinada, no início do agosto, à sementeira das nabças tardegas.

Durante o verão dava-se o *curtimento*, separação dos elementos fibrosos dos lenhosos. Esta tarefa era executada em águas paradas ou correntes, e o linho ficava imergido cerca de 6 a 8 dias. Terminada a

²⁵ Os tecidos de linho serviam para fazer vestuário, como camisas, ceroulas e saias, lençóis de cama e ainda sacas para o cereal.

²⁶ A linhaça servia também para a extração do óleo, destinada a passar nos móveis para os conservar e para utilizar em medicina. A linhaça era moída em um almofariz.

curtimento, o linho era retirado da água, lavado e posto a escorrer, de seguida era carregado em carros de animais e levado para um local enxuto onde se colocava a corar e secar ao sol, cerca de 15 dias. Depois de seco, era enfeixado e levado para casa (OLIVEIRA et al. 1978: 42).

Do final de agosto, início de setembro, até outubro, o linho era *maçado*, operação que consistia em bater no linho com um *maço* (Catálogo 91) de madeira sobre o *maçadoiro* (Catálogo 92) ou sobre uma rocha. Uma vez terminada esta tarefa, era a vez de ser *espadado* nos *cortiços* (Catálogo 94). Uma mulher pegava num molho de linho por uma ponta e colocava-o contra o rebordo do *cortiço*, com a outra mão segurava o *espadeiro* ou *espadela* (Catálogo 93) com que batia verticalmente no linho, cada vez com menos força. Esta tarefa tinha como objetivo separar as fibras têxteis das palhas e dispô-las em paralelo.

Depois de *espadado*, o linho era passado pelo *sedeiro* (Catálogo 95), para se fazer a separação das fibras longas, do linho, das da *estopa*²⁷, mais curtas, de maneira a obter-se o “*linho bô e puro*”. Uma vez limpo da estopa, o linho era dobrado e torcido sobre si e enrolado em pequenos carrapichos (estrigas), ficando assim pronto para colocar na roca para fiar (OLIVEIRA et al. 1978: 73).

De seguida era altura de fiar o linho. Este trabalho fazia-se recorrendo à *roca* (tipo C b 1, «roca mirandesa»; Catálogo 96) e ao *fuso* (tipo 1); Catálogo 97), e era normalmente executado durante os meses de inverno, começando, como era costume dizer, em meados do mês de dezembro: “*Pela Santa Luzia (13 de dezembro), pega na roca e fia*”. Na região também eram usadas as *rodas de fiar* (Catálogo 98), que para além de fiarem o linho também o podiam torcer, tal como a lã.

Com o linho fiado, através do *sarilho* (Catálogo 99), faziam-se as *meadas*, que depois de cozidas com cinza em grandes caldeiras, eram lavadas na ribeira, onde se faziam as *barrelas*. Passavam, depois de lavadas, a ser colocadas ao sol a *corar*, durante cerca de 4 dias de cada lado, devendo de vezes em quando ser humedecidas. Quando já estavam coradas e secas tornavam a recompor as *meadas* que depois, nos meses de outubro e novembro, eram colocadas no *argadilho* ou *dobadoura* (Catálogo 100) para serem dobadas em novelos. O fio ficava assim pronto para ir para o tear (tipo de tear de pedal; Catálogo 101), onde ia ser transformado nas peças que desejavam.

²⁷ Estopa, são as fibras mais grosseiras e curtas do linho, é a parte residual deste. Podia ser fiada e com ela faziam-se sacos para a farinha e o cereal, *alforges* (Catálogo 70), *albardas* ou *enxalmes*.

2.6 Pastagens e forragens

Vamos começar por fazer a distinção entre *pastagens* e *forragens*. Assim, por *pastagem*, *prado natural* ou *lameiro* entende-se um conjunto de plantas ou erva espontânea que se destinava a ser consumida pelo gado no local onde vegetava. Podiam ainda ser cortada, durante o ano, para alimentar, no estado natural ou como feno, os animais que se encontravam estabulados. Tem assim uma dupla utilidade, mas o principal objetivo era o pastoreio do gado. As *forragens* eram um conjunto de ervas semeadas seletivamente, que se destinavam sobretudo ao corte para dar ao gado, seja no estado natural ou em feno. Só ocasionalmente, pelo menos uma vez por ano, poderia ser pastoreada.

As *pastagens* eram, maioritariamente, permanentes e as que tinham mais importância, os *prados permanentes*, chamam-se lameiros. Estes ocupavam, a par das hortas e *poças*, os melhores solos junto a linhas de água ou zonas naturalmente mais húmidas, para assegurar a presença de água durante quase todo o ano, que os beneficiando com a rega e lima.

Tendo em conta a disponibilidade de água, os lameiros podiam dividir-se em três grupos: lameiros que beneficiavam de linhas de água permanentes durante todo o ano, ou os situados junto a boas nascentes de água, eram os chamados *lameiros de regadio*; havia depois os *lameiros de regadio imperfeito* localizados junto a linhas de água não permanentes ou de reduzido caudal; e por fim, os *lameiros de sequeiro* ou *scadal*, situados junto a linhas de água cujo curso só existe enquanto há precipitação, anulando-se mesmo em pleno inverno, sempre que ocorressem períodos sem chuvas. Estes últimos também se localizavam nos planaltos ou topos de encosta, junto a nascentes que só brotavam em pleno inverno (PIRES et al 1994: 45). Os *lameiros de scadal*, que eram os mais comuns na região em estudo, davam quantidades menores e de outra qualidade de fenos, mais finos e mais fracos do que os dos *prados irrigados*.

Os lameiros podiam ainda ser considerados de acordo com o aproveitamento ou utilização a que estavam sujeitos por parte dos agricultores. Existiam os *lameiros de pasto*, que eram aproveitados para pastoreio, e os mais pobres, de sequeiro ou de regadio imperfeito, mais declivosos ou situados próximo de locais com muito mato. Estes eram o suporte do gado na primavera, enquanto os restantes lameiros estavam coutados para feno; no inverno, juntamente com o pasto dos matos eram fundamentais na alimentação desse mesmo gado.

E ainda os *lameiros de erva*, que eram aproveitados quase exclusivamente para o corte de fenos, mas que podiam ser pastoreados uma vez por ano, geralmente em outubro. Eram lameiros de regadio, normalmente situados nos vales, beneficiando assim, durante o inverno, de “regas” enriquecidas com grande quantidade de matéria orgânica e mineral, proveniente da passagem da água por zonas de mato ou floresta.

Por último existiam os *lameiros de feno*, eram os mais abundantes e os que mais contribuíam para a alimentação dos animais. Eram prados de regadio ou regadio imperfeito, aproveitados para corte e pastoreio ao

longo do ano. Os fenos eram cortados uma única vez, no fim da primavera, início do verão, por altura das ceifas das culturas cerealíferas. Durante o resto do ano, até ao início da primavera seguinte, eram aproveitados para pastoreio. Para que as pastagens tivessem uma boa manutenção era necessário proceder a uma combinação adequada do corte e pastoreio, criando assim condições favoráveis a que prevalecessem as plantas mais desejáveis.

A rega dos lameiros era feita a partir de pequenas valas ou agueiras de onde era derivada à água, escoando em lençol à superfície. No concelho que estamos a estudar, a maior parte dos lameiros não eram regados, a única água que “viam” era a das chuvas e a de algum curso de água ou nascente que por lá passasse, esta não guiada, corria livremente à superfície, espalhando-se naturalmente pelo terreno. No entanto, existiam algumas freguesias em que os lameiros eram mais comuns e possuíam bastante importância, como o caso de Brunhoso, que já na segunda metade do século XIX merecia destaque pelos seus prados naturais (INSTITUTO GEOGRÁFICO 1868: 247).

Os prados permanentes era a cultura que mais lucro dava ao agricultor, uma vez que as despesas eram quase nulas e não estavam sujeitos às geadas tardias ou precoces. Eram ainda muito valorizados pelo seu papel crucial na manutenção do gado, nomeadamente bovino. Além da pastagem, por vezes os lameiros também serviam para plantar certas hortaliças ou as batatas, por causa da abundância de água de que dispunham.

Os fenos dos lameiros eram segados com a *gadanha* (Catálogo 16). Esta tarefa iniciava-se em meados de maio nos lameiros de *scadal* e prolongava-se até meados de julho, nos lameiros mais húmidos. A segada começava de manhã cedo e durava todo o dia. Os *gadanheiros*, com a gadanha na mão, o *frasco* com água e a *pedra de aguçar* a gadanha no cinto (Catálogo 19)²⁸, segavam em linha e, tal como na segada do cereal, também aqui havia as habituais disputas entre os segadores. No dia seguinte voltavam ao lameiro para virar ou dar a volta ao feno, que tinha ficado espalhado, de maneira a secar melhor. Só quando este estava devidamente seco, entre 3 a 8 dias, é que os homens, com a ajuda das mulheres, voltavam ao lameiro com os *engaços* para *amontoar* o feno, que depois de carregado com um engajo (Tipo I – ancinhos e ganchos, das alfaías dos sistemas de dentes; Catálogo 11) nos carros de animais era transportado para os palheiros. Tratava-se de um trabalho muito duro, mais que as ceifas, e que requeria mais concentração por parte dos *gadanheiros*, os quais enquanto estavam a segar raramente falavam.

Ao correr das bordas dos lameiros havia algumas árvores, freixos, negrilhos ou olmos. Estas árvores, além de ajudarem a delimitar o lameiro, faziam sombra sobre este, mantendo-o mais fresco, favorecendo o crescimento do pasto. Os ramos destas árvores eram usados na alimentação do gado. Depois de consumida a folha eram “picados”, com machados (Catálogo 25) e *calagouças*, e levados para casa para servirem como combustível na lareira.

²⁸ Como a lâmina da gadanha estava muitas vezes em contacto com a terra e, consequentemente, com pedras, por vezes, não bastava ser afiada com a pedra, tinha de se lhe bater o gume, recorrendo ao *ferro de picar a gadanha* (Catálogo 20).

Os lameiros, juntamente com as hortas, eram os únicos terrenos murados e fechados que se podia encontrar na região, o que não invalida que outros também o fossem, mas apenas exceccionalmente. Os muros eram feitos de xisto ou granito. No caso de serem de xisto, eram construídos com pequenas pedras emparelhadas uma sobre as outras e apenas nas entradas tinham grandes blocos a servir de apoio as cancelas ou portões. Na região do Planalto Mirandês, onde abundava o granito, os muros delimitadores dos lameiros eram feitos de grandes lajes de granito colocadas ao alto e, eventualmente, com algumas pequenas pedras de granito ou xisto nos intervalos destas (Fig. 4).

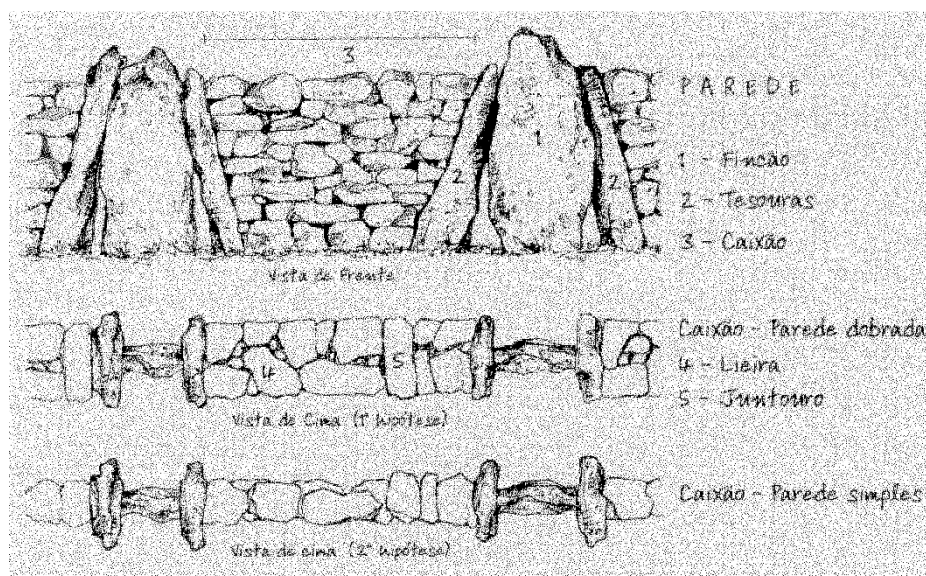


Figura 4 – Muro de delimitação dos terrenos. Desenho de José Nobre (2001: 213).

A área de pastagens permanentes têm vindo a diminuir desde meados do século passado, em parte devido ao abandono de alguns lameiros mais declivosos ou menos produtivos, mas também por causa da sua destruição para sementeira e plantação de outras culturas. Outro fator que levou ao abandono de alguns lameiros foi a diminuição da criação de gado, ou pelo menos do gado pastoreado.

Quanto as *forragens* eram anuais, podiam-se dividir em três grandes grupos. As forragens de outono/inverno que cumpriam o seu ciclo natural com a água da precipitação e não apresentavam grandes exigências no que respeita às temperaturas para o crescimento e desenvolvimento. Fazem parte deste grupo os azevéns, que tinham uma utilização em sistema misto com a possibilidade de vários cortes e ainda o pastoreio, quer no período vegetativo quer no período reprodutivo. A azevém, cultura bastante recente, podia ainda estar misturada com leguminosas, como o trevo.

Os cereais de outono/inverno, trigo, cevada e centeio, eram também considerados uma forragem, pois podiam ser pastoreados durante o seu período vegetativo e ainda ter-se associados a algumas leguminosas como as ervilhacas. O centeio na primavera era segado com a *gadanha* e dado aos animais em verde, porque comiam mal este cereal depois de seco, em palha. Neste caso, o centeio podia alternar com a cultura da batata.

As forragens de primavera, apesar de incluírem algumas espécies consideradas como “forragens de regadio”, não significa que não pudessem ser cultivadas em sequeiro, mas sim que a sua produção aumentada com o recurso à rega. O milho era a principal forragem anual de verão, cereal explorado como opção forrageira, preferencialmente em corte único, seja para dar aos animais de imediato ou, mais recentemente, para *ensilar* e usar em altura do ano de maior escassez alimentar. Outra forragem com grande importância era o chamado *milho sordo* ou *erva do Sudão* que podia ser explorado através de cortes múltiplos devido à sua grande capacidade de produzir rebentos.

A sementeira das forragens era feita manualmente, a *lanço*, sendo o homem que andava pelo terreno com o saco ao ombro com a semente, que ia distribuindo o mais uniformemente possível. Depois de deitada à terra era coberta, por meio de *gradagem*. As *forragens* ou *ferrãs* eram como que um segundo reaproveitamento das hortas que haviam sido cultivadas com hortícolas na fase primavera-verão.

2.7 Baldios e monte

Os baldios ou “terras incultas”, segundo Brian O’Neill (1984: 67), podiam ter duas conotações distintas, uma negativa que dizia respeito à natureza inútil da terra, ou seja, um certo terreno não era cultivado porque a terra não era boa para agricultural, e a segunda que sugeria que um determinado terreno não era necessariamente incultivável, mas que se encontrava não cultivado, ou que apenas se podia cultivar parte deste. Isto implicava que o baldio tivesse uma camada de vegetação bravia ou plantada.

Os baldios ocupavam os solos mais pobres e a maior parte das zonas mais altas dos termos das aldeias, e ainda as de muito mau acesso e muito pedregosas, mas não era por isso que deixavam de ter muita importância na vida de uma povoação pois, era também nesses terrenos que se encontrava o *mato*²⁹ e outros arbustos fundamentais para a pastorícia e as atividades agrícolas, como para a cama dos animais. Além destas serventias, os baldios ainda eram aproveitados para a florestação e apanha de pedras, destinadas a construção de casas e palheiros. Uma outra utilização que se podia fazer destes terrenos era o chamado *arroteamento*, processo de transformação de um baldio num campo cultivável, permitindo desta forma o alargamento da área de terra arável dos pequenos agricultores. Este arroteamento poderia ser permanente ou pontual, logo abandonado para a terra se regenerar.

A par dos baldios, existia também o *monte* ou *mata* que eram terrenos cobertos de floresta. Estes, tal como os baldios, podiam ser privados ou pertença da comunidade, o que era mais comum. Tanto no *monte* como nos baldios, era onde as populações aproveitavam para apanhar lenha durante todo o ano, mas sobretudo no outono para depois queimar durante o inverno. O arranque ou corte dos arbustos dos baldios ou *monte*, quer para lenha quer para outras atividades, era efetuado pelo processo manual, com recurso a alguns utensílios como a *calagouça*, o *podão* ou o *alvião* (categoria 1 – utensílio de lâmina longa e espessa, direita ou encurvada, espalmada a todo o comprimento ou apenas na ponta, com unha ao jeito de machado; Catálogo 5 e 10), e o transporte para casa nos carros de animais, nas carroças, em cima dos próprios animais, com a ajuda de *cangalhas* (Catálogo 68) ou mesmo às costas das pessoas. Por vezes, antes de se trazer o *mato* para casa, este era amontoado e deixado a secar durante alguns dias no próprio local onde se arrancava ou em terrenos próximos da povoação. O corte ou arranque de *mato* ou árvores era livre desde que o espaço fosse público, caso contrário, tinha de se pedir permissão ao dono do terreno.

Uma vantagem que o *monte* tinha era o facto de dar “lucro” aos lavradores sem que estes tivessem muitas despesas durante o ano. O tempo, fosse calor ou frio, húmido ou seco, era quem se encarregava de o fazer crescer, tendo a lavrador apenas a tarefa de tirar proveito desse monte.

²⁹ O *mato* era a combinação de vários arbustos, urze, carqueja, giesta, esteva e tojo, que podiam ser usados como lenha ou para fazer estrume, depois de serem utilizados na cama do gado.

Algumas aldeias do concelho em estudo, nomeadamente Meirinhos, viram, com a introdução do eucalipto na região, nos anos 80 do século XX, a sua área de monte diminuir significativamente em detrimento desta árvore. Mas não foi só a área de monte a diminuir, mas também a qualidade dos terrenos das plantações de eucaliptos e dos que se encontravam em redor destes, isto porque é uma árvore que necessita de muita água para crescer, o que faz com que absorva grande parte da disponível desses terrenos, prejudicando assim as outras árvores da floresta e ainda as culturas envolventes.

Quanto ao uso do *mato* para a cama dos animais, vamos referir o processo de fabricação do estrume que ocupava muito tempo e requeria muito trabalho da parte dos lavradores, mas que tinha de ser feito porque era vital na fertilização dos terrenos agrícolas. Trata-se sobretudo um trabalho de outono e primavera e começava com a apanha ou corte do *mato*, que depois de transportado para os palheiros ou estábulos era misturado com palha³⁰ húmida e folhas que recebia os excrementos dos animais, ficando depois a fermentar durante alguns meses, de vezes em quando era necessário acrescentar-lhe alguma palha ou folhas. Quando o *esterco* obtinha o ponto de fermentação que se queria, era retirado dos estábulos com *espalhadouras* e transportado no carro de animais, apetrechado com umas *cancelas*, para as melhores terras, como as hortas ou poças³¹, onde era descarregado, com o *engaço* e a *espalhadoura*, em pequenos montões para mais tarde ser espalhado uniformemente pela terra e, aquando da lavra, incorporado nela. O estrume, quando era retirado das *lojes* dos animais, podia ser carregado diretamente no carro de bois ou transportado com uma carreta (Catálogo 56) até à rua onde se ia amontoando.

³⁰ A palha usada na cama dos animais era normalmente de centeio, uma vez que estes não a comiam bem depois de seca.

³¹ Além das terras de regadio, que eram estrumadas com mais cuidado, também algumas terras de sequeiro levavam estrume, como as que se destinavam à cultura do trigo.

2.8 Castanheiro

A principal finalidade da exploração dos castanheiros dependia de serem bravos ou mansos. Quando se tratava de uma plantação de castanheiros mansos, chamava-se *souto* e tinha em vista a produção do fruto, a castanha. Se a plantação fosse de castanheiros bravos, tinha o nome de *castiçal* e destinava-se à produção de madeira, de grande qualidade, bem como ao corte em jovem para a cestaria.

Os castanheiros cultivados na região eram da variedade indígena (*Castanea savita* Mill.), pertencente à família das *Fagaceas* e ao género *Castanea*, havendo ainda algumas árvores ou pequenos povoamentos de castanheiros exóticos – *Castanea crenata* Sieb et Zucc (castanheiro japonês) e *Castanea mollissima* Blume (Castanheiro chinês) (FERNANDES 1975: 1-2).

A plantação dos castanheiros fazia-se no início do seu repouso vegetativo, entre novembro e fevereiro, não devendo ir além deste mês, tendo sido preparada a terra no inverno anterior. Eram plantados em compassos que variavam entre os 8 m x 8 m, o que dava cerca de 156 árvores por hectare, e os 12 m x 12 m, cerca de 69 árvores por hectare. Nos primeiros dois anos de crescimento, esta árvore devia levar varias regas, sobretudo durante a estação mais seca. Os soutos não deviam receber mais nenhuma cultura além dos castanheiros, excetuando as pastagens permanentes, nas regiões mais chuvosas. Temos também de salientar a presença, um pouco por todo o concelho, de árvores isoladas, que se destinavam ao autoconsumo. Os terrenos onde se encontravam os castanheiros eram, maioritariamente, abertos, sem qualquer tipo de delimitação, e estavam relativamente próximos das aldeias.

O castanheiro era bastante rentável para o seu dono, tanto na produção frutícola como na extração de madeira, visto que não levava tratamentos químicos, a não ser que estivesse doente, e também não dava muito trabalho durante o ano, uma vez que só necessitava de ser lavrado uma vez, no máximo duas, e eram lavras que não deviam ser feitas muito fundas, para que não chegassem às raízes de modo a danificá-las e provocar doenças na árvore. Quanto à poda ou limpa destas árvores devia ser ligeira, retirando apenas alguns ramos mal inseridos e de pequeno diâmetro. Esta tarefa era executada no mês de junho.

A castanha era apanhada, manualmente, durante os meses de outubro e novembro. Esta tarefa era executada sobretudo por mulheres, sendo que aos homens competia a parte de ensacar e carregar o fruto nos carros a fim de ser transportado para casa. No início de outubro as castanhas começavam a “pingar”, os ouriços abriam ou *rebertavam* devido ao crescimento máximo do fruto. Era sinal que a colheita devia começar:

“Pelo S. Francisco (4 de outubro), castanhas no sisco”.

Terminada a colheita começava o rebusco, feito por quem não colhia este fruto. O rebusco era geralmente levado a cabo sem qualquer autorização por parte do proprietário das árvores.

A castanha, depois de apanhada, podia ser guardada em sacos, em cima de areia ou sobre o cereal. O seu consumo ia-se prolongando durante os meses que se seguiam à sua colheita. Tinha era de se guardar algumas para comer no mês de maio, nomeadamente no primeiro dia, eram as chamadas *maias*, pois os mais idosos diziam que se devia comer castanhas nesse dia para que não doesse a cabeça durante o ano. Além de se destinar à alimentação da família, a castanha também podia ser dada aos porcos, caso o lavrador tivesse tido excedentes.

3 Pecuária no concelho de Mogadouro

Até meados do século passado a economia da região transmontana centrava-se maioritariamente na produção de cereais e na exploração pecuária, com destaque para a criação de gado, tendo principal relevância o bovino Mirandês e os ovinos, pois, como refere Vergílio Taborda (1987: 82) “(...) *o homem, sobretudo o mirandês, é antes de mais nada um criador de gado*”.

Como já referimos o gado *vacum*, com destaque para a raça Mirandesa, tinha um papel preponderante na vida dos agricultores da região, não só porque era usado como principal força de tração nos trabalhos agrícolas, para puxar ao arado ou transportar as colheitas, mas também porque se constituíam como o melhor produto mercador, uma vez que se deslocavam pelo próprio pé. Além disto, o gado bovino fertilizava as terras, servia como meio de transporte para as pessoas devido ao facto de puxarem os carros, fornecia alimento e possibilitava que o seu dono obtivesse algum dinheiro com a venda dos vitelos. A saída destes animais da região, quer fossem crias ou adultos, acontecia essencialmente através da sua comercialização nas feiras de gado³², onde os produtores, comerciantes e negociantes apreciavam os animais e faziam negócio.

Numa região como a Transmontana, a pastorícia e sobretudo o gado ovino, tem tido ao longo dos tempos um papel revelante na economia das populações, como podemos constatar no *Recenseamento geral dos gados do continente de 1870* (1873: 121), que regista 57 536 cabeças de gado ovino e 13 957 de caprino, no concelho de Mogadouro. Contudo, apesar da importância que o gado miúdo sempre teve no concelho, nos anos 70 e 90 do século passado, o número de cabeças era muito menor em relação aos registados para os finais do século XIX, os ovinos andavam entre as 3000 e 6000 cabeças e os caprinos pouco ultrapassavam as 1000 cabeças. Apesar da redução de número de animais, a importância relativa deste gado no total efetivo pecuário, nos anos 70 e 90, ainda era bastante expressiva, entre 40 a 60 %, sendo mesmo superior à do gado bovino, que andava entre 20 e 40 % (Fig. 20, 21 e 22; ROLO 1996: 134-135).

Como já referimos, tratando-se de uma zona que possuía alguma dimensão de olival, amendoal e vinha, bem como áreas de regadio, lameiros e pastagens semeadas, permitia um grande aproveitamento destes recursos, quer para pastoreio direto quer para corte de fenos ou ervas, para consumo em épocas do ano de maior carência. Os maninhos ou *montes* e os baldios eram também muito importantes para o pastoreio do gado miúdo. Este uso permitia a valorização destes recursos, com reduzido valor económico, através da produção de leite e carne, pois os gados aí pastoreavam durante quase todo o ano. Outra fonte de pastagem importante para este tipo de gado eram os pousios, rentabilizando os terrenos que se encontravam em descanso. As terras destinadas à cultura do cereal eram também usadas para pastorear o gado depois de este ser segado. A

³² Havia feiras que se destacavam pela comercialização de gado, como as do Naso, de Malhadas, e de Duas Igrejas no concelho de Miranda do Douro; a feira dos Chãos no concelho de Bragança; a feira de Podence no concelho de Macedo de Cavaleiros; a feira dos Gorazes em Mogadouro; a feira de Carviçais no concelho de Torre de Moncorvo; e ainda, já fora do distrito de Bragança, a feira de ano em Chaves.

exploração destes animais, feita em regime extensivo, aproveitava ainda os recursos naturais, as pastagens espontâneas.

Como ficou dito, as condições edafoclimáticas da região transmontana apresentavam características que a vocacionam para a criação deste tipo de gado, sobretudo o ovino, enquanto reduziam as possibilidades de aproveitamento para outras atividades agrárias. Refere Vergílio Taborda (1987: 97): “*pelo seu clima predominantemente seco e os seus vastos espaços vazios e incultos, Trás-os-Montes convém ao carneiro*”. Estas condições estão bem patentes no concelho em estudo, nomeadamente nas aldeias mais a oeste, junto do rio Sabor, onde as pessoas sempre tiveram uma maior tradição pastoril.

Para além do gado bovino, que era a principal força de tração animal na região, o outro tipo de gado usado como força de trabalho era o asinino e, sobretudo, o mular. A partir dos anos 50 do século XX, a substituição do gado bovino pelo mular começou a fazer-se com mais intensidade. Porém, os burros eram os mais comuns a todas as casas, usados por toda a gente independentemente da sua riqueza e mais fáceis de guiar do que as vacas. Este tipo de animais foram usados, em maior escala, nas freguesias mais a Oeste do concelho, sobranceiras ao rio Sabor, e nas localizadas junto das Arribas do Douro, que se caracterizam por um relevo acentuado e, no caso das primeiras, também pela maior dedicação a culturas arbóreas, como a da azeitona ou amêndoa em que, como dissemos, os bovinos tem dificuldade em circular.

Quanto ao gado cavalar, apesar de em tempos ter tido bastante importância em Mogadouro com a existência de uma coudelaria na Quinta de Nogueira, não iremos falar nele porque, em meados do século passado, era quase inexistente, sendo utilizado apenas por algumas casas mais abastadas, o que fazia com que nem em todas as aldeias existisse.

Apesar de se dizer nas Terras de Miranda: “*l bun labrador mirandês, debe tener muito mû, muito mé, pouco cóche i menos óxe*”, ou seja muito gado bovino, lanífero e caprino, pouco suíno e menos de bico (FERREIRA 2013: 207), quase todas as casas de lavradores na região transmontana criavam porcos e tinham *galinheiros* ou *poleiros* com galinhas e, por vezes, perus e *parrecos*. O tratamento destes animais estava, geralmente, a cargo da mulher da casa. Havia ainda alguns agricultores que além destas criações possuíam também pombais. Como já foi dito, todos estes animais se tornavam numa fonte de alimentação bastante usados pelas gentes desta região, à alimentação da família e ainda produziam estrume, que era usado como fertilizante nos terrenos.

Tal como a agricultura, porque estão interligadas, também a pecuária foi vítima dos fluxos populacionais e das intervenções estatais que visavam o desenvolvimento do sector agropecuário a partir dos anos 60 do século passado. Nos anos 70 do mesmo século, a importância relativa das vacas leiteiras no total do efetivo pecuário não chegava aos 7,5 %, mas a partir dos finais dessa década, com o fomento da produção de leite através de incentivos do Estado para a instalação de salas de ordenha mecânicas, muitos agricultores foram substituindo progressivamente o gado bovino que possuíam, de raça Mirandesa, pelas vacas *turinas*,

vocacionadas para a produção de leite, e 20 anos mais tarde o gado leiteiro já registava uma importância relativa entre os 15 e 30 % (Fig. 19; ROLO 1996: 134). Esta substituição fez com que tivessem de se reorganizar e adequar a este *novo* gado, com gastos mais elevados, sobretudo por causa das rações e das despesas de veterinário, visto que era muito menos resistente que o autóctone (AFONSO 1997: 62-63).

3.1 Gado bovino

Como ficou dito, o tipo de exploração dominante na região era a de pequena dimensão. Nesta situação, poder dispor de algumas vacas que, para além da natural adaptação a regimes alimentares deficientes, apresentavam uma notável aptidão para o trabalho e produção de carne, constituía uma resposta desejável às necessidades. Isto fazia com que os lavradores dessem preferência à raça Mirandesa, e também porque se tratava de animais com elevada rusticidade que lhes permitia uma perfeita adaptação às condições adversas a que estavam sujeitos, eram menos exigentes em termos de *maneio* e as vacas tinham excelente aptidão e instinto maternal.

No concelho de Mogadouro, em todas as aldeias havia vacas de raça Mirandesa, mas nem todas possuíam bois ou touros³³. Quanto aos chamados *touros do povo*, pertença da comunidade e do qual todos os habitantes que possuíam vacas podiam usufruir, não existiam. Todos os touros reprodutores eram propriedade privada e os donos não só os aproveitavam para as suas vacas, como também os cediam, mediante uma remuneração, aos lavradores que não os possuíam.

Os touros começavam a cobrir por volta dos 18 meses e mantinham-se “inteiros” até aos cinco ou seis anos, idade em que eram castrados e amansados para bois de trabalho ou então vendidos, quer para o comércio interno quer para Espanha, para o abate. Muito raramente, havia quem os castrasse mais novos e os amansasse para trabalhar.

As vacas pariam pela primeira vez por volta dos dois anos de idade e normalmente eram “cobertas” todos os anos. Mesmo prenhas, as vacas trabalhavam, sobretudo em terrenos mais planos e em que a terra lhes exigia menos esforço. As vacas reproduziam até cerca dos 12 anos, altura em que eram, na sua maioria, vendidas para a Andaluzia, com destino ao açougue (TIERNO 1904: 17-18). A saída do gado bovino para o país vizinho fazia-se pela raia seca, na região mais a Norte dos concelhos de Miranda do Douro e Vimioso, ou nos *anchos* do rio Douro, como por exemplo o *ancho* de Mondim, entre Sendim e Urrós (NOBRE 2001: 77).

Os restantes bovinos que se podiam encontrar na região eram os de raça *turina*, como eram conhecidas nas aldeias. Segundo Tierno (1904: 25-26), tratava-se de uma sub-raça descendente da raça Holandesa, cuja primeira referência data de 1758. Terão sido importadas primeiro para o Ribatejo e depois para o alfoz de Lisboa, de onde irradiaram para o resto do país a partir de 1834, quando começou a venda de feira em feira, terra em terra, destes animais que se destinavam à produção de leite para consumo humano regular, uma vez que o leite das vacas mirandesas era exclusivamente para a amamentação dos vitelos. No entanto, em 1870, segundo o *Recenseamento geral dos gados do continente* (1873: 119), estes animais ainda não teriam chegado

³³ Um touro quando castrado passava a ser designado de boi. Costumava-se dizer a esse respeito: “*quem faz um boi, não é um touro e uma vaca, mas sim o capador*”.

a Mogadouro, uma vez que a produção bovina do concelho (3 529 cabeças) era na totalidade de raça Mirandesa.

Devido à grande importância que o gado mirandês tinha na região e ao facto do gado leiteiro ter ganho importância recentemente, iremos deter-nos apenas nas características do primeiro, sua origem e tudo aquilo que a ele estava ligado.

3.1.1 A raça bovina Mirandesa

A origem desta raça bovina não está completamente esclarecida. Tierno (1904: 1) defende que a raça mirandesa descende da *raça fusca do planalto superior castelhano*, que muito primitivamente se foi modificando devido às influências ambientais da região transmontana, tornando-se objeto de variações espontâneas e intencionais. O mesmo autor diz ainda que o representante fóssil desta raça seria o *Bos taurus primigenius*, parentesco que não é partilhado por Lima Pereira (citado em Sousa e García 2009: 20-21) que considera que “a população de bovinos mirandeses foi um núcleo fortemente heterogéneo quanto à sua origem por resultar do cruzamento do tronco *Bos taurus brachyceros* com o tronco *Bos taurus primigenius*, podendo ainda hoje verificar-se esta diversidade feno-genotípica”.

Alguns autores (citados em Sousa e Sánchez García 2009: 23) defenderam a divisão da raça Mirandesa em duas sub-raças, a Bragançesa e a Beiroa, tendo-se ainda esta última subdividido em outras “raças” fruto da adaptação as condições do meio em que se encontravam e ao melhoramento feito pelos próprios agricultores, através do cruzamento com outras raças, de maneira a melhorar a sua capacidade produtiva em outras funções além do trabalho, como por exemplo a leiteira.

O gado de raça bovina Mirandesa caracteriza-se pela rusticidade, tamanho grande e formato compacto, e também pelo seu temperamento vivo mas ao mesmo tempo dócil. São animais muito harmoniosos e têm como principais características morfológicas os seguintes aspetos: na cabeça queria-se nuca larga, levantada e proeminente, poupa notavelmente espessa e comprida, recobrindo a base dos cornos e de cor ruiva; os cornos tinham de ser brancos com os extremos a escurecer, delgados e de pequena envergadura, acabados e de pontas reviradas para cima e para fora; as orelhas revestidas no interior com compridos e abundantes pelos ruivos; fonte sub-côncava; olhos afluídos; a cabeça, de baixo dos olhos, queria ser breve, larga e seca; cana do nariz direita e focinho curto, negro e superiormente marginado por uma larga orla de pelos sempre brancos; o pescoço quer-se curto, grosso e com barbela que, pelo menos nos touros, se inseria logo sob o beijo inferior e vinha até aos joelhos, entre os quais pendia; no que respeita ao tronco, tinha de ter costado redondo, cernelha baixa, espinhaço direito e com uma risca ruiva ou esbranquiçada, garupa abaulada, cauda levantada, curta e bem fornecida; as vacas tinham o sistema mamário bem inserido e desenvolvido, com os tetos de dimensão média e produção de leite a exceder frequentemente a capacidade de ingestão dos vitelos durante o primeiro

mês de vida, mas estes esgotam-na nos meses seguintes até ao desmame; os membros deviam ser curtos e delgados abaixo do joelho e curvilhão, os posteriores direitos e os anteriores com joelhos desviados para dentro e coxa convexa. Caracterizavam-se ainda pela cor castanha retinta nos touros, castanha mais ou menos escura, com tendência centrífuga dos aglomerados pigmentados, nos bois e vacas (MONTEIRO 2005b: 2).

Estas características da raça Mirandesa podem ser resumidas, tendo em conta o que Tierno (1904: 12-13) refere que *“para o ganadero de Miranda a cria pura, bem raçada, deve ter os seguintes sinaes que vão descritos com os dizeres pittorescos e os expressivos por elle empregados”*:

“Três coisas pequenas: cabeça, testa e agulha;

Três coisas grandes: meleneira, pelindregues e estriga do rabo;

Três coisas curtas: focinho, pescoço e perna;

Três coisas largas: tromba, nuca e nalgas;

Três coisas direitas: espinhaço, cana do nariz e perna”.

E ainda:

“Olhos de sapo;

Cornos delgados;

Focinho à perdigueira;

Cor castanha escura;

Pés de banco;

Garupa redonda;

Cú de padeira;

Martelada entre a olhadura”.

A raça de bovinos Mirandesa, até a década de setenta do século XX, era a raça autóctone com maior expressão numérica e dispersão no País, explorada e dominante em quase todas as províncias do território português com exceção das regiões do Algarve e do Minho, como se pode verificar nos mapas da Figura 5 (SOUSA et SÁNCHEZ GARCÍA 2009: 31-32). No entanto, este gado teve tendência a desaparecer da parte Sul da sua área de dispersão e a concentrar-se cada vez mais na sua região solar³⁴. Este desaparecimento deveu-se a vários fatores, entre eles a emigração, nomeadamente de pequenos lavradores, a sucessiva mecanização da agricultura que fez com que os agricultores trocassem estes animais por tratores e outras máquinas agrícolas, a falta de apoios políticos e o aparecimento de raças bovinas exóticas mais produtivas em carne e leite.

³⁴ Fazem parte do solar da raça os concelhos de Bragança, Macedo de Cavaleiros, Mirando do Douro, Mogadouro, Vimioso e Vinhais (Figura 5).

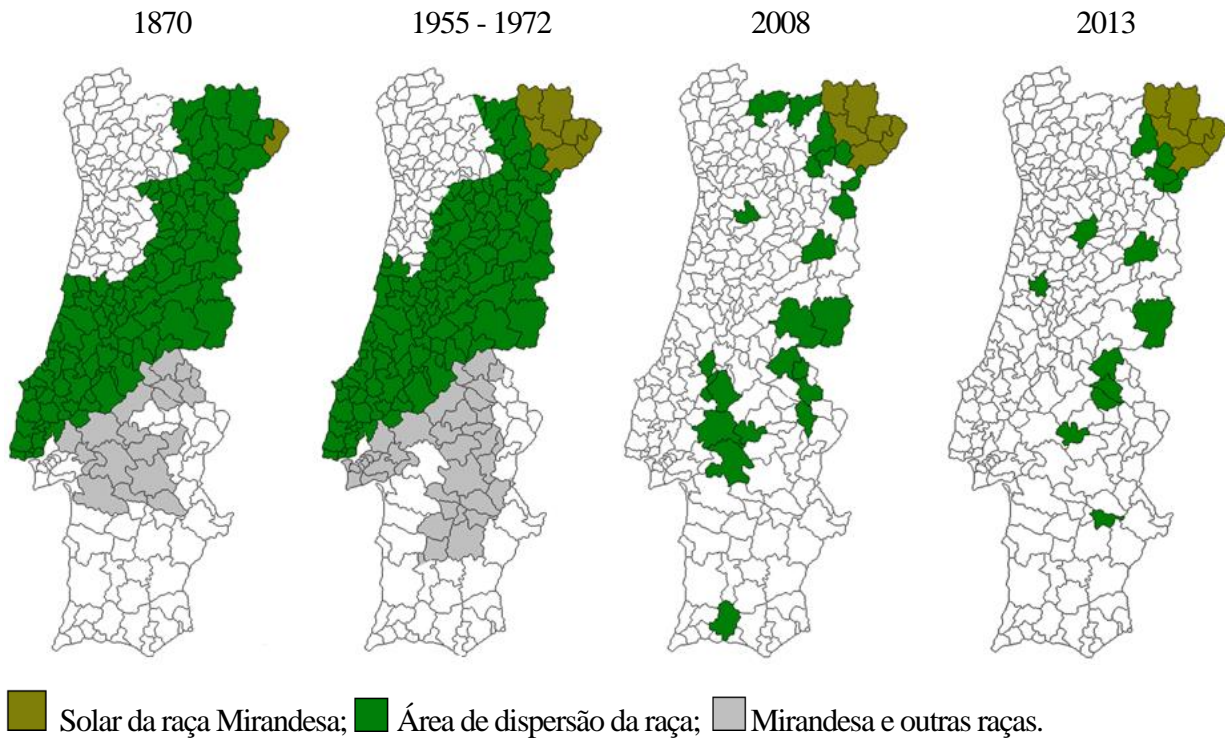


Figura 5 – Dispersão dos bovinos de raça Mirandesa entre 1870 e 2013 (SOUSA et SÁNCHEZ GARCÍA 2009: 32-35).

3.1.2 Tração animal

Os animais de raça Mirandesa, entre o século XIX e o terceiro quartel do século XX, foram a principal força de tração para os diversos trabalhos agrícolas, não só devido à sua corpulência e força, mas também pela extrema docilidade e obediência, reagindo bem aos sinais do lavrador e não sendo necessário mais de uma pessoa para os conduzir nessas tarefas (SOUSA et SÁNCHEZ GARCÍA 2009: 123). Apesar de tanto as fêmeas como os machos serem aptos para o trabalho de campo, houve desde sempre uma preferência pelas fêmeas para desempenhar as tarefas de lavoura. No entanto, em 1870, tendo em conta o *Recenseamento geral dos gados do continente* (1873: 119), o número de fêmeas e machos usados no trabalho era bastante equiparado, dos 3 529 bovinos existentes no concelho, 2 805 eram usados como força de tração nos trabalhos do campo, e destes 1 515 eram vacas de trabalho e criação para 1 290 bois de trabalho.

As vacas começavam a ser amansadas desde muito cedo e, depois do primeiro parto, por volta dos dois anos de idade, era frequente começarem a trabalhar. Para as amansar, o mais usual era os criadores jungirem-nas com uma vaca já trabalhada, de maneira a que esta as ensinasse. Mas antes de se *jungir* uma vitela com uma vaca já trabalhada era também costume colocar-lhe uma *jugueta* (Catálogo 73; Foto 88) nos cornos para que se fosse habituando ao incómodo daquela alfaia.

As alfaias necessárias para *jungir* as vacas, o *jugo* (tipo II – jugos de trave, variante b) jugos de molhelhas, sem canzis e com piaças – Nordeste; Catálogo 71), as *meleias* (Catálogo 74), os *cornais* (Catálogo

76) e a *trasga* (Catálogo 77), encontravam-se encostadas ou penduradas à entrada da *loja* dos animais, junto à porta. Todas elas bem como todas as outras usadas nos trabalhos agrícolas, precisavam se ser mantidas e, por vezes, reparadas para que não se partissem ou rompessem durante uma tarefa agrícola, o que podia ser prejudicial, não só para o animal mas também para o lavrador. As alfaia de madeira, como os *jugos* e até os carros, eram normalmente pintados com zarcão, evitando assim que o bicho lhes entrasse. Os instrumentos em couro, como as *meleias* ou *cornais*, tinham de ser *ensebadas*, com gordura animal, de vezes em quando para evitar que a pele secasse demais e rachasse. Quando era para se *jungir* as vacas, ia-se à loja, agarrava-se numa das vacas por um dos cornos trazendo-a para porta, colocava-se lhe a *meleia* na cabeça; sobre esta vinha o *jugo* e dava-se uma volta com o *cornal* que, entretanto, já tinha sido preso num dos cornos. Ia-se buscar a outra vaca e executava-se o mesmo processo. Depois voltava-se à primeira e apertava-se melhor os *cornais* para que as duas ficassem bem presas e sem folgas no jugo. As vacas estavam então preparadas para se atrelar o carro ou outra alfaia com a qual fossem trabalhar.

Tratando-se de animais de grande porte e sendo usados como força de tração nos trabalhos agrícolas, era comum serem afetados com alguns problemas nas patas, sobretudo nas dianteiras porque se maçavam mais, uma vez que o peso e o esforço da tração ao trabalhar incidiam sobre estas. Então, para evitar que o animal se magoasse ou resvalasse enquanto andava a trabalhar, era necessário ferrá-lo. Esta tarefa era executada por um ferrador, que podia ser da aldeia ou deslocar-se de uma terra vizinha. Para ferrar o gado *vacum* era necessário segurá-lo bem, para isso existiam os chamados *troncos* (Catálogo 140), estruturas destinadas a prender os bovinos para que fossem não só ferrados, mas também tratados e capados, no caso dos machos. Estas construções existiam em quase todas as povoações e eram, de um modo geral, de uso comunitário, embora houvesse alguns de carácter particular, pertença de ferradores ou de lavradores mais abastados. Podiam ser feitas de paus de madeira ou barras de ferro espetados firmemente o chão (NOBRE 2001: 141-142). As ferraduras dos bovinos tinham o nome de *canelos* (Catálogo 118).

De salientar também que o lavrador sempre que saía para o campo fazia-se acompanhar de uma *aguilhada* (Catálogo 81), um pau direito, comprido e, geralmente, com um ferrão na ponta, que se destinava a picar os animais, durante os trabalhos do campo. Se o gado que andava a trabalhar era muar ou asinino, por norma o lavrador usava uma vara também chamada de *aguilhada*, mas sem *aguilhão* na ponta. Este objeto, além de acompanhar o homem do campo nas tarefas agrícolas, era um “companheiro” inseparável, uma vez que lhe servia de apoio, como por exemplo para tirar um feixe de silvas de um portelo ou ajudar a virar o feno, depois de segado. Podia ainda ser útil como instrumento de defesa quando andava a pé pelo campo e podia encontrar algum animal bravo (NOBRE 2001: 172).

Os homens tinham por hábito fazer-se acompanhar não só pela *aguilhada*, mas também por outras varas ou paus durante o seu dia-a-dia, quer fosse dentro da sua povoação quer quando se deslocavam às feiras, onde levavam consigo a chamada *tchoupa*.

3.1.3 Alimentação dos bovinos

Um assunto importante sobre a bovinicultura, e que iremos descrever, é a sua alimentação. Esta constava, resumidamente, de forragens consumidas em fresco ou verde, forragens conservadas e consumidas no estábulo ou loja, alimentos concentrados, batatas, nabos, beterrabas e abóboras. Os bovinos adultos, de novembro a março, pastavam de dia nos lameiros e à noite, já nas *lojas*, davam-lhe feno e palha trilhada; de março a finais de maio comiam nos estábulos, nabos, “ferrã” de centeio e cevada, feno e ainda eram levados para o lameiro duas horas de manhã e outras duas à noite, depois do trabalho; de junho a finais de setembro pastavam durante a noite nos lameiros e durante o dia comiam feno e milho na *loje*.

As forragens em fresco ou verde eram consumidas nas pastagens ou no estábulo. A utilização de pastagens, prados ou lameiros, era feita ao longo de todo o ano. No entanto, a contribuição das pastagens para a alimentação dos bovinos era desigual ao longo dos meses devido às variações climáticas, no inverno as baixas temperaturas reduziam o crescimento da erva e no verão a falta de água e o facto de se reservar os lameiros para segar o feno, limitavam a disponibilidade de pastagem, tendo nesses meses mais rigorosos de ser complementada com forragens conservadas.

As principais forragens consumidas em verde no estábulo ou *loja* eram o centeio e a cevada para corte a que os lavradores também chamavam “ferrã”, o milho painço, o milho “basto” ou vaqueiro e os ramos de algumas árvores, como freixos ou olmos. O corte destas forragens era feito com as *seitoiras* e a *gadanha*, com exceção claro dos galhos que eram cortados com uma *calagouça* ou *machada*.

O corte do centeio e da cevada para consumo em verde era feito desde março a junho, com maior incidência nos meses de abril e maio. Estas culturas quando se destinavam a ser dadas aos animais em verde podiam fazer uma rotação anual com a batata, o que levava a corta-las antes da plantação desta.

A erva para corte em verde, nos meses de março a maio, era a dos prados permanentes que não era utilizada como pastagem nem se destinavam à fenação, podiam ser pequenos lameiros situados perto de casa.

O milho, tanto o painço como o “basto”, era um alimento típico de verão, o seu consumo ia de julho a outubro, com maior importância nos meses de agosto e setembro. Era plantado, sempre que possível, em terrenos húmidos e, normalmente cortado e consumido antes do espigamento ou na fase de formação do grão.

As ramagens das árvores eram dadas aos animais nos meses de agosto e setembro. Eram cortados e dados aos animais quando em pastoreio, nos lameiros, devido a falta de água e ao calor, indo estimular o apetite para a ingestão de feno no estábulo e para beber água.

As palhas eram um subproduto dos cereais e tinham uma grande importância na alimentação bovina. Eram utilizadas em períodos de maior escassez, fazendo delas um alimento característico de inverno, com uma maior utilidade nos meses de mais frio (dezembro e janeiro). A palha triga era a mais usada na alimentação

animal, a do centeio e da cevada, menos apreciadas na alimentação, como já foi referido eram ainda utilizadas para a cama dos animais com vista à produção de estrume.

Outro alimento importante para os animais era o grão. Este podia ser de centeio, trigo ou cevada e a sua utilização restringe-se aos meses de inverno, essencialmente para fazer face à carência alimentar que se fazia sentir nessa altura do ano. Podiam ser fornecidos depois de moídos ou misturados com a palha por moer, o que obrigava os animais a procurá-los no meio da palha e, conseqüentemente a comê-la.

Os tubérculos utilizados como alimento dos bovinos eram apenas as batatas, os nabos e as beterrabas, sendo que as batatas o eram muito pouco, apenas as do refugo e em épocas de carência alimentar. Os nabos e as beterrabas eram alimentos muito utilizados durante os meses de novembro a março, e destinavam-se a combater a escassez de forragens verdes no inverno. Mesmo que em menor escala, as abóboras ou cabaças, davam-se aos animais durante os meses de setembro e outubro.

Uma outra planta bastante usada na região como alimento para os bovinos era a lentilha *parda* ou *pardas*, como eram mais conhecidas. O seu uso devia-se, principalmente, ao facto de não exigir grande trabalho de *granjeio* e se dar bem mesmo nos terrenos mais fracos. Podia ser semeada sozinha ou junto com a cevada, era segada em maio e posta a secar ao sol, e só depois de seca é que era recolhida para os palheiros, sendo depois dado aos animais assim em rama. No entanto, em alguns concelhos limítrofes, como Freixo de Espada à Cinta e Torre de Moncorvo, as pardas eram *malhadas* e o grão moído e só depois é que era consumido, misturado com água, na proporção de 5 litros por dia e por junta de bois (TIERNO 1904: 19).

Quanto aos vitelos, eram aleitados de manhã e à noite pelas mães, no estábulo, até aos três meses; quando completavam o primeiro mês de vida começava-se lhe a dar algum feno, ferrã, milho verde, nabiças, erva e folhas de olmo e freixo. A partir dos três meses começavam a acompanhar as mães para o lameiro e por volta dos cinco/seis meses eram desmamados³⁵, altura em que as vitelas eram em grande parte guardadas para substituir as vacas com mais idade; dos vitelos eram guardados só alguns para reprodutores, e os restantes vendidos, para os concelhos vizinhos e para a região da Beira Interior, onde iam sendo vendidos de feira em feira, ano após ano.

³⁵ Quando um lavrador queria que um vitelo deixasse de mamar podia colocar-lhe no focinho uma *picadeira de desmame* (Catálogo 88), de maneira a que este ferisse a progenitora e esta o não deixasse mamar, o mesmo acontecia com os burros e muars.

3.2 Gado ovino e caprino

Nesta região sempre existiu uma longa tradição de pastoreio de percurso, sendo importante para a manutenção dos rebanhos a contribuição do pastoreio feito em terras alheias, ou seja terras de privados mas não pertencentes ao proprietário do rebanho, e em maninhos, que também podiam ser privados mas não eram cultivados. Esta forma de utilização da terra sempre se regeu por usos e costumes tradicionais e possibilitou a sobrevivência de pastores sem terra.

As raças de ovinos que podíamos encontrar no concelho de Mogadouro eram: a Badana; a Churra Galega Mirandesa e a Churra da Terra Quente. A raça Churra da Terra Quente expandiu-se a partir do século XIX e constitui quase a totalidade do efetivo ovino da região (MONTEIRO et al. 2005e: 1). A supremacia desta raça perante as restantes fez com que nos debruçássemos sobretudo nas características da mesma.

Quanto ao gado *cabrum*, a raça que se destacava na região era a raça caprina Serrana. No entanto, a exploração deste tipo de gado era feita em menor escala do que a do ovino, sendo que estes animais causavam maiores prejuízos por onde passavam, eram mais difíceis de guardar e lidar durante o pastoreio por inquietos e rápidos, afastando-se repetidamente do pastor. Estas características faziam com que as pessoas preferissem e dissessem que as ovelhas davam mais lucro.

Como já referimos, a raça de ovinos mais comum e mais importante na região era a Churra da Terra Quente, autóctone de Trás-os-Montes, conhecida mais comumente por Badana ou apenas Churra. Têm como solar da raça a região da Terra Quente e o vale do Douro Superior, e a sua dispersão estava interligada com zonas tradicionalmente cerealíferas, onde abundam também o olival, o amendoal e a vinha. O efetivo distribuía-se maioritariamente pelos concelhos de Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Mogadouro, Alfândega da Fé, Freixo de Espada à Cinta, Vila Nova de Foz Côa e Carrazeda de Ansiães. São animais de estatura média e cor branca, que se caracterizam pela sua rusticidade, longevidade, bom instinto maternal e facilidade de parto. Era ainda uma raça de tripla aptidão – carne, leite e lã – com destaque para a carne e o leite, sendo que atualmente estes dois últimos produtos têm Denominação de Origem Protegida³⁶.

Morfológicamente, o padrão da raça era o seguinte: a cabeça tem de ser comprida, ter testa plana e com uma pequena poupa, chanfro comprido e convexo, sobretudo nos machos; cornos em ambos os sexos, em espiral, rugosos e de secção triangular, orelhas de tamanho médio e horizontais; o pescoço tem de ser estreito, estar revestido de lã, e com barbela nos machos; no tronco, o peito tem de ser relativamente estreito, região dorso-lombar horizontal e de medidas transversais médias, ventre volumosos e por vezes deslanado, garupa em regra pouco ampla e um pouco descaída; o úbere bem desenvolvido, globoso e com tetos regularmente desenvolvidos e de regular inserção; os membros querem-se finos, vigorosos e deslanadas nas extremidades

³⁶ O Borrego Terrincho e o Queijo Terrincho são, atualmente, produtos DOP (Denominação de Origem Protegida).

livres, as nádegas pouco desenvolvidas e as unhas rijas e pigmentadas; quanto à lã, velo extenso, de madeixas compridas e pontiagudas, não pode revestir a cabeça nem as extremidades dos membros e, por vezes, a barriga (MONTEIRO et al. 2005e: 2).

Quanto ao gado caprino, a raça por excelência desta região era a Serrana, que terá a sua origem na Serra da Estrela e procede da *Capra pyrenaica*, pertencente ao tronco europeu. Terá sido a partir dessa região do interior centro que se expandiu para o resto do país, evoluindo para quatro ecótipos: o da Serra, que está em risco de extinção, o Ribatejano, o Jarmelista e o Transmontano (MONTEIRO et al. 2005c: 1). O ecótipo Transmontano é aquele que nos interessa, e no que respeita ao distrito de Bragança está distribuído essencialmente pelos concelhos de Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Mogadouro, Alfândega da Fé, Freixo de Espada à Cinta, Torre de Moncorvo, Vila Flor e Carrazeda de Ansiães.

Tratava-se de animais característicos de regiões onde predominava a pequena parcela de terreno, os solos de fraca aptidão agrícola ou de uso maioritariamente florestal e ainda terrenos com muito mato. Dotados de uma elevada rusticidade, caracterizam-se por serem de estatura média, exploradas pela aptidão leiteira, para a confeção de queijo, e ainda pela carne de grande qualidade dos cabritos.

Quanto à sua morfologia, as cabras Serranas tinham como principais características: cabeça comprida e grande, de perfil subcôncavo, frente ampla e ligeiramente abaulada; face triangular; chanfro rectilíneo, largo e com depressão na unia com o frontal; focinho fino e boca pequena; orelhas horizontais e curtas; cornos de secção triangular, rugosos e dirigidos para trás; o pescoço comprido, mal musculado, bordos rectilíneos com ou sem brincos; dorso e rins descarnados e rectilíneos, linha dorso-lombar quase rectilínea; tronco ligeiramente arqueado; abdómen desenvolvido; cauda curta e arrebitada, garupa descaída; nas fêmeas, o úbere é globoso, bem desenvolvido e pendente; tetos pequenos e dirigidos ligeiramente para a frente e para os lados; os membros são finos, resistentes, com unhas pequenas e rijas; pêlo comprido, ruço e com os cabos pretos (MONTEIRO et al. 2005c: 2).

3.2.1 O pastoreio

Às pessoas que guardavam as ovelhas dava-se o nome de pastores e os que andavam com as cabras eram os cabreiros, sendo que por vezes chamavam também pastor ao guardador de gado *cabrum*, ambos eram-no para toda a vida e desde muito novos. Tanto a tarefa de pastor como a de cabreiro eram muito duras, não só pelas condições em que se executavam, mas também pelos horários, sempre longos, que variavam ao longo do ano devido ao clima e ao tipo de pasto existente.

As pessoas que andavam a guardar os rebanhos iam ocupando o tempo com várias atividades, das quais podemos destacar alguns trabalhos manuais e pequenas esculturas em madeira, cortiça e com chifre, como as colheres de madeira ou os chifres decorados, que faziam com a *navalha* que traziam sempre consigo.

Além de homens, também havia algumas mulheres que guardavam rebanhos, tratando-se de casos pontuais. As pastoras enquanto guardavam o gado, passavam o tempo a fazer renda, meias ou então a fiar.

A necessidade de “*botar*” o gado todos os dias para o campo, juntamente com as condições difíceis em que esse pastoreio era feito, nomeadamente durante a noite e nos meses mais rigorosos do ano, mais as refeições que eram levadas de casa de manhã e andavam todo o dia no *sarrão* (Catálogo 119), o permanecer molhados da chuva ou suportar calor intenso, e ainda a necessidade de carregar às costas as crias que nasciam durante o dia eram alguns fatores que faziam com que esta ocupação não fosse muita atrativa, em especial para quem nunca tivesse lidado de perto com estes animais. Por isto, a profissão estava associada a uma herança familiar, que passava de pais para filhos, começando estes desde muito cedo a acompanhar e a observar os pais a lidar com o gado, e assim iam não só ganhando o gosto por esta atividade, como aprendendo a “arte”.

Ser pastor era uma ocupação profissional e não ocasional, tratava-se de uma tarefa que não era para todos e na qual era preciso ter em conta variados elementos como: o modo de conduzir o rebanho, saber agrupá-lo ou deixá-lo espalhar no pasto, através de sons e assobios próprios dos pastores, a utilização do *pau* ou cajado (Catálogo 60) ou a forma de atirar as pedras para *xotar* ou avisar as ovelhas, o conhecimento de cada animal. Um bom pastor conhecia as suas ovelhas individualmente, a idade de cada uma, quem era a mãe de quem, o nome e ainda alguns comportamentos habituais. Este conhecimento permitia-lhe um melhor controlo do seu rebanho.

A maior parte dos pastores começava por andar com o rebanho dos pais ou de outro familiar até conseguir o seu próprio gado. Essa “conquista” começava a partir de um pequeno núcleo de ovelhas que podiam ser compradas ou “a meias”. Os gados “a meias” eram muito comuns, não eram na totalidade do pastor, pertencia também a outra pessoa, normalmente a um comerciante, e a cada um cabia metade dos cordeiros. O pastor com a sua metade ia criando algumas fêmeas e, assim, formando o seu próprio gado, fazendo algum lucro. Havia ainda pastores que guardavam rebanhos de outra pessoa, eram “criados” de lavradores ricos. Quanto ao número de animais que cada proprietário possuía, não dependia só das suas posses, como também da dimensão da exploração. Chegava a haver gados com meio milhar de cabeças, mas a média andaria pelos 50 animais. Temos também de referir que os vários rebanhos de cada aldeia não pastoreavam em comum, cada rebanho era pastoreado individualmente pelo respetivo pastor.

Além da criação de ovinos ou caprinos, alguns pastores costumavam ter ainda outras atividades ligadas à agropecuária, mas com menor importância: cultivavam algum cereal, forragens para o gado, hortas ou cortinhas, tinham vinha e criavam outros animais, como porcos, galinhas, mulas e burros, ou até mesmo vacas.

As terras cultivadas com cereal permitiam, além desta colheita, o pastoreio após o corte e o aproveitamento da vegetação natural durante o tempo em que estavam de pousio. As ferrãs e os cereais eram semeados em setembro e outubro, antes das primeiras chuvas, e pastoreadas no inverno. As hortas, cortinhas e vinhas destinavam-se, exclusivamente, à produção de bens alimentares para consumo da família, podendo os

desperdícios ou excedentes ser consumidos pelos animais. Os lameiros, apesar de usados maioritariamente, para a alimentação do gado *vacum*, no caso dos pastores não possuírem bovinos eram usados para o gado miúdo, como pasto ou como feno.

A vida pastoril, de um modo geral, ocupava diária e permanentemente o pastor e sempre que este tinha de se ausentar ou ir executar outro trabalho agrícola, era a mulher, o filho ou um outro familiar que ia com o gado, por vezes pedia-se ajuda a um vizinho ou amigo, mas o pastor antes de se ausentar deixava a “volta” marcada, o percurso que haviam de seguir durante o dia. Possuir um gado não implicava só pastoreá-lo, era necessário fazer-se a remoção do estrume das *cortes*, alimentar as ovelhas paridas e os cordeiros mais pequenos que não saíam para o pasto ou cuidar ainda de alguns animais doentes ou cordeiros órfãos.

Um pastor, para ter sucesso, tinha de saber gerir muito bem as suas relações com a população, pois se fosse muito conflituoso dificilmente conseguia manter a sua atividade. Isto porque precisava que os vizinhos lhe dessem autorização para pastorear e passar nos seus terrenos, uma vez que raro era aquele que conseguia sustentar o gado apenas com as suas terras. Estas pessoas tinham de respeitar os usos e costumes da comunidade, bem como respeitar as propriedades vedadas, as culturas e as sinalizações relativas ao pastoreio. Tal como ainda hoje, era costume o pastor “arrendar” o pasto ou as terras por onde andava aos seus proprietários em troca de borregos, cabritos ou leite para fazer queijo.

No pastoreio de percurso não havia uma utilização excessiva das pastagens, o pastor tinha consciência que devia proteger as zonas por onde andava, de maneira a não comprometer a alimentação futura do seu rebanho.

Quanto à condução dos gados propriamente dita, temos de referir, antes de mais, algumas diferenças entre o gado *cabrum* e o gado lanígero. Este último, ao contrário das cabras, tende a manter-se mais agrupado durante o pastoreio, o que facilita o trabalho de quem o guarda. A condução dos animais era, na maior parte das vezes, feita apenas por uma pessoa, que podia ir à traseira do rebanho ou, mais comumente, na sua frente, acompanhada pelos cães de gado. O pastor levava consigo o *pau*, o *sarrão* onde transportavam a merenda e, se necessário, algo que o protegesse do frio e da chuva. Enquanto estava em andamento não precisava de se preocupar muito com os animais, uma vez que estes o seguiam sempre sem se desviarem do percurso.

A velocidade a que o pastor se deslocava influenciava a alimentação do gado, ou seja, se o pastor andava mais depressa os animais não tinham tempo para pastar e começavam a ficar para trás, formando uma fila comprida; o pastor tomava este andamento em zonas de pouco pasto ou perto de terras ou culturas que tinham de ser guardadas. Em locais como incultos, restolhos ou matos, o pastor andava mais devagar para que o gado fosse comendo e andando e, por vezes, podiam chegar mesmo a parar, mas por pouco tempo. Quando parava, o pastor deixava o gado espalhar-se pelo campo para que se alimentassem mais à vontade. Caso o *pasto* fosse pouco, era o próprio gado que começava a deslocar-se lentamente e, em áreas com árvores ou arbustos mais altos, chegavam mesmo a fugir e a perder-se de vista do pastor. Quando uma ovelha ou uma cabra se

perdia, os pastores começavam a procurar pelos cabeços, isto porque estes animais de noite têm tendência subir.

Depois de estar parado, quando queria agrupar os animais para seguir caminho, o pastor começava a andar e chamava o gado através de assobios, fazendo com que este se comesse a juntar atrás de si, ou então chamava os animais mais dóceis pelo nome e dava-lhes pedaços de pão, fazendo com que depois estes fossem atraindo o restante gado. Quando estavam a pastar perto de culturas que tinham de ser guardadas, o pastor deixava que o gado se espalhasse e colocava-se do lado dessa terra, afastando-o se necessário com pedras e gritos.

Tal como já referimos anteriormente, todos os rebanhos ou cabradas eram acompanhados por alguns cães, normalmente de grande porte que, para além de ajudarem no pastoreio, tinham como principal função afastar os lobos e manter o gado em segurança. Estes cães designavam-se de *cães de gado* e eram, maioritariamente, da raça Cão de Gado Transmontano. Apesar de serem animais muito corpulentos eram também muito dóceis e responsáveis, nunca abandonavam o gado, principalmente durante a noite. Estavam apetrechados com grossas coleiras de couro e metal, armadas de pontas de ferro, para se defenderem dos ataques do lobo. Além destes cães de gado havia ainda alguns cães mais pequenos, que os pastores diziam ser *espanhóis*, e que tinham como principal finalidade ajudar a virar ou agrupar o gado.

Cada pastor dispunha de terras por onde só ele podia passar, o que fazia com que, por vezes, tivesse também certos percursos preferidos e quase exclusivos, numa espécie de delimitação de área pessoal. No entanto, isto só era possível em aldeias onde houvesse poucos pastores e o termo fosse grande, caso contrário, como na aldeia de Meirinhos, todos os pastores tinham direito de andar livremente pelo termo onde, por vezes, dividiam percursos, mesmo mantendo algumas terras exclusivas de cada um.

O uso dos mesmos percursos por vários pastores fazia com que os gados se misturassem e alguns animais depois seguiam com o gado de outro pastor. Neste caso, os pastores quando chegavam à *corte* viam que traziam consigo os animais que não eram sua pertença e iam entregá-los ao seu proprietário ou este mesmo vinha buscá-los.

Tanto as ovelhas como as cabras eram marcadas com golpes nas orelhas, tesouradas no pêlo ou na lã, como marca da casa a que pertenciam, para que o pastor as conhecesse; mesmo quando alguma se perdia do rebanho e outra pessoa a encontrava, sabia automaticamente de quem era. A *marca* de cada casa era sempre a mesma, passada de geração em geração. O gado podia ainda ser marcada com ferro (Catálogo 120) em brasa, que gravava letras, as iniciais do proprietário, nos quadris. Para que os animais andassem mais juntos, de maneira a que os pastores melhor os vigiassem enquanto pastoreavam, usavam chocalhos e campainhas (Catálogo 121; Foto 134 e 136) pendurados no pescoço.

Os percursos por onde cada pastor andava mudavam de ano para ano e nas várias épocas do ano, consoante as disponibilidades alimentares de cada zona. Apesar desta mudança, os pastores, aquando da marcação dos percursos, tinham sempre em conta a proximidade ao alojamento do seu gado.

Muito rara era a coincidência de percursos de gados de diferentes aldeias, pois cada pastor pastoreava o seu gado dentro do *termo* da aldeia de onde provinha, até porque caso contrário se iria afastar muito do local onde os animais iam pernoitar. No entanto, se tivesse numa aldeia vizinha terras arrendadas, então aí sim, levava o gado para fora do termo da sua freguesia.

Além dos percursos, também os horários dos pastores variavam ao longo do ano. No inverno saía com o gado ao amanhecer, por volta das oito horas, e andava todo o dia até anoitecer, por volta das cinco da tarde, comendo inclusive da merenda que carregava no *sarrão*. Durante o verão, os gados saíam de madrugada, pelas cinco da manhã, e andavam no pasto até por volta das dez horas, altura em que eram encerrados à sombra, no campo, em *cercas* feitas com *cancelas* (Catálogo 141). Podiam ainda ficar sem qualquer delimitação, apenas numa sombra e guardados pelos cães. Passadas as horas de mais calor, depois das sete da tarde, voltavam a sair para o pasto, onde andavam até por volta da meia-noite. À noite os gados eram encerrados nas *cortes* ou *corriças* (Catálogo 128) ou em cancelas no próprio campo onde pastaram. Durante o pastoreio, também os pastores, por vezes, precisavam de abrigos, quer para se proteger da chuva quer do calor rigoroso do verão transmontano. Estes abrigos podiam ser móveis, as chamadas *cabanas* (Catálogo 142; Foto 148), feitas de palha centeia e piorneira³⁷, presos a varas, ou então montados em cima de carros de animais. Havia-os também fixos, em certos pontos das serras, construídos de pedra solta e cobertos com lajes ou vegetais, como fetos ou giestas (Catálogo 142; Foto 149).

Como referimos anteriormente, os pastores tinham de saber gerir muito bem as relações com as pessoas da comunidade a fim de poder utilizar as suas terras, quer para pastagem quer apenas como sítio de passagem. Devido a esta gestão, faziam frequentemente algumas ofertas de cordeiros aos proprietários das terras por onde andavam com maior assiduidade, se bem que em geral as pessoas não se importavam que os gados andassem nas suas terras, desde que fossem respeitadas aquelas que deviam ser guardadas. Este tipo de pastoreio em terras alheias era praticado durante todo o ano, desde que as condições dos terrenos e das culturas assim permitissem.

Os terrenos a guardar ou evitar pelos pastores eram os lameiros, as terras de pão, outras plantações e as terras que estavam *amalhoadas* ou “balizadas”. Ou seja, quando um proprietário de um terreno não queria que a sua terra fosse pastoreada marcava ou sinalizava-a. A estas marcações dava-se o nome de *malhões* ou *balizas* (Catálogo 122) e consistiam em colocar *fachucos*, um pau espetado no chão com um pequeno feixe de palha, ervas ou giestas amarrado na ponta, nas extremidades dos terrenos. Outra forma de sinalização era um sulco

³⁷ Piorneira ou piorno era uma espécie de giesta brava e picosa.

que se fazia com o arado em volta da terra. Por vezes alguns pastores, mas sobretudo cabreiros, abusavam um bocado e não respeitavam as terras que tinham de guardar, o que provocava conflitos com os donos.

Outro aspeto importante que estava ligado à vida pastoril era o facto de os pastores terem muito em conta as superstições ligadas à vida animal, o que os levava a fazer promessas a santos para que certas doenças não atacassem os seus animais. O santo protetor do gado ovino, caprino e bovino era o Santo Antão³⁸, quando havia uma epidemia no gado, o dono prometia uma rês ao santo para que esse mal passasse. Então, na véspera da festa deste santo iam com o gado dar voltas à igreja, que tinha as portas abertas, e o primeiro animal a entrar no templo era aquele que ficava para o santo (VASCONCELOS 1967: 521).

A aldeia de Meirinhos, do concelho de Mogadouro, era uma terra com uma grande tradição pastoril, e isso verificava-se também na enorme devoção que esta população tinha para com o Santo Antão da Barca, com santuário na margem direita do rio Sabor, na freguesia de Parada, concelho de Alfândega da Fé, ao qual se deslocavam anualmente por altura da festa, no primeiro fim-de-semana de setembro.

3.2.2 O alojamento do gado

Os gados eram alojados nas *corriças* ou *cortes*, nos *currais* ou em *cercas* feitas com *cancelas* ou ainda em *lojas* junto das habitações. Estas construções onde os animais pernoitavam, com exceção das *lojas*, tinham lugar reservado fora do povoado, mas ao mesmo tempo não muito distante deste, isto para que os chocalhos não fossem acordar quem descansava, às horas mortas da noite ou ao raiar do dia, quando os pastores saíam para o campo. Estas eram instalações utilizadas para pernoita, recolha e abrigo dos animais, mas não havia nenhum exemplo de estabulação permanente de ovinos ou caprinos.

As *cortes* eram feitas com pedras sem qualquer argamassa, colocadas umas sobre as outras formando paredes toscas e esburacadas; a cobertura era de telha ou, mais raramente, de colmo. As portas mostravam-se toscas, sem chave, apenas com um *caravelho* de madeira que se rodava para trancar. Nestes edifícios o gado ovino ou caprino era recolhido para pernoitar, saindo ainda de madrugada, mas não sem antes ter sido ordenhado manualmente pelo pastor. Finda esta operação, o rebanho dirigia-se para o pasto e a *cântara* ou *remeia* (Catálogo 148) do leite ficava dependurada num suporte, um pau espetado na parede, do lado de dentro da porta, à espera que a mulher do pastor a fosse buscar para fazer o queijo.

Os *currais* eram recintos anexos às *corriças* ou às casas dos pastores onde se recolhia o gado, por vezes estruturas reaproveitadas, delimitadas com um pequeno muro e uma espécie de portão. Por *lojas* ou *lojes* entende-se um compartimento fechado, pequeno e localizado no piso térreo das casas de habitação, sendo apenas usadas para albergar um pequeno número de animais. As *cercas*, feitas de *cancelas* presas entre si por

³⁸ O Santo Antão, também conhecido como Santo Antão do Deserto, é o padroeiro dos animais e do deserto e a sua festa litúrgica celebra-se a 17 de janeiro. No entanto, na região pode ser conhecido como Santo Antão da Barca, tal como acontece na freguesia de Parada, concelho de Alfândega da Fé, neste caso celebra-se a festa em sua honra no primeiro fim-de-semana de setembro.

um cordel e seguras por estacas de madeira espetadas no chão, delimitam o espaço onde os animais eram guardados. Estruturas móveis e de fácil montagem e desmontagem, preferiam-se principalmente durante o verão, nas horas de descanso do gado e durante a noite.

A localização de qualquer das instalações usadas para alojamento do gado tinha em conta as condições de pastoreio, por isso mesmo, podia variar ao longo do ano. Durante o inverno usavam-se as *cortes* ou *corriças* e no verão recorria-se mais às *cancelas*.

As *cortes*, apesar de não possuírem divisões permanentes, podiam ter algumas separações móveis, feitas de *cancelas* de madeira, destinadas aos cordeiros, cabritos e às fêmeas paridas, para que quando o pastor fosse ordenhar aqueles não andassem de volta das ovelhas ou cabras a desestabilizar e também para facilitar a alimentação das crias de forma diferenciada e mais rica.

As *corriças* ou *cortes* eram o local onde o gado pernoitava e se fazia o aproveitamento do estrume. Por vezes, no rigor do inverno, o gado, mesmo durante o dia, não saía das cortes, tendo de se alimentar nesse mesmo local com o que o pastor lhe colocava nas *manjedouras*, feitas de pequenas tábuas, com grades estreitas para que a palha não caísse no chão e fosse pisada.

Os trabalhos de tosquia também eram sempre realizados no interior das *cortes* ou na zona envolvente, em espaços delimitados com cancelas de madeira para separar os animais.

3.2.3 A alimentação do gado

Como fomos referindo, a alimentação do gado caprino e ovino estava baseada no pastoreio de percurso. O pastor levava, durante a maior parte do dia, o gado para o monte, incultos ou pousios e no final do dia, antes de o encerrar onde ia passar a noite, levava-o a “fartar” em algum lameiro ou terreno com um bom pasto. A alimentação dos gados ao longo do ano dependia e variava consoante os ciclos das culturas agrícolas, como os cereais, e do desenvolvimento do pasto natural.

No inverno havia uma maior escassez de pasto, uma vez que na região em estudo, esta estação era muito rigorosa, com frios extremos e muitas geadas que o *queimam*. Então, o pastor podia completar a alimentação dos animais dando-lhe feno e palha nas manjedouras. A falta de pastos naquela época do ano faziam com que os gados tivessem de andar mais nos montes, onde podiam alimentar-se de outras plantas como as giestas, urzes ou carquejas. Era comum também dar-se aos animais algumas folhas ou ramagens de árvores, como por exemplo a folha de carrasco e a folha das oliveiras, depois de ter sido apanhada a azeitona.

O pastoreio nos lameiros só acontecia até fevereiro, porque depois eram guardados para feno, que com a palha constituía o alimento nos dias mais rigorosos de inverno, em que não podia sair. A palha de trigo ou centeio, apesar de usada como alimento, teria por principal função fazer a cama dos animais nas *corriças*, *lojas* ou *currais*.

Opostamente à época invernal, na primavera havia uma grande abundância de pastos, podendo assim o pastor alimentar os animais em qualquer sítio, pois havia-o tanto nos montes como nos pousios ou em qualquer outra terra. Esta fartura de alimento fazia com que levassem também para o pastoreio os cordeiros e as ovelhas paridas.

O verão, devido ao tempo muito quente e seco, era a estação de maior carência alimentar para os gados, situação que piorava sempre que as primeiras chuvas de outono demoravam em chegar. O principal recurso neste período eram as terras que tinham sido cultivadas de cereal e que, após a colheita, ficavam com palhas, espigas e grão espalhados no chão, que os animais aproveitavam ao máximo. Além das espigas e grão, comiam ainda os *restolhos*, a parte dos cereais que, depois da ceifa ficava enraizada, como nos lameiros, depois de segados. Outro alimento importante durante o verão eram as ramagens de algumas árvores, nomeadamente dos freixos, que ladeavam ou delimitavam os lameiros. Por vezes, os pastores eram levados a arrendá-los só por causa de poder *esgalhar* essas árvores, sendo as ramagens dadas a comer aos animais no final do dia, antes de recolherem. Também as ramas das culturas hortícolas, principalmente das batatas e feijões, eram dadas aos gados.

Passado o verão, começavam a chegar as primeiras chuvas e com elas a erva a *rebentar* por todo o lado, iniciando-se assim uma época de alguma abundância de alimento. Simultaneamente no outono que começavam a nascer as forragens semeadas, que podiam ser pastoreadas. De salientar que estas forragens, apesar de consumidas em pastoreio, a sua finalidade primordial não era a alimentação do gado miúdo mas sim a ceifa em seco ou alimentação em verde de outros animais, como os bovinos ou muares. O mesmo acontecia com os lameiros que se destinavam, maioritariamente, à alimentação das vacas, mulas ou burros.

Quanto ao abeberamento dos gados, este era feito sobretudo no campo, nos ribeiros, poças ou charcas, nascentes e bebedouros improvisados, mas também podia ter lugar na povoação, em tanques públicos, ou na *corte* ou *corriça*, com recurso a recipientes próprios. Durante os meses de inverno, os animais bebiam em qualquer sítio, pois a água era abundante no termo. No verão, além das fontes naturais de água, bebiam em bebedouros de *latos*, improvisados pelos pastores e que podiam ser transportados para onde andasse como o gado. Nesta época do ano os animais costumavam beber cerca de quatro vezes por dia, quando saíam de manhã para o pasto, quando voltavam a meio da manhã para o descanso, depois das horas de mais calor quando voltavam a sair e à noite, antes de recolherem às *cortes*.

3.2.4 O rendimento dos gados

O principal produto, e aquele que mais lucro dava aos proprietários, eram os cordeiros e cabritos, mas havia outros produtos que podiam ser comercializados, como os animais de refugo, o estrume, o leite e o queijo ou, no caso das ovelhas, a lã.

As crias tinham variados destinos, como o autoconsumo, o pagamento de rendas de terras ou pastos ou a troca por outros animais, mas destinavam-se sobretudo à venda. Esta variedade de destinos, apesar das fêmeas serem sexualmente ativas durante todo o ano, levavam o pastor a fazer uma escolha da época em que queria que os seus animais se cobrissem tendo em conta a necessidade de possuir borregos bons para matar em certas épocas, como as festas das aldeias, o Natal e a Páscoa, alturas em que, normalmente, pagavam muitas das rendas do pasto que frequentavam durante todo o ano. Para que não houvesse cobrição das fêmeas em períodos indesejáveis, separavam-se os machos ou então recorria-se a técnicas que evitassem essa cobrição como o *entrapar*, que consistia em colocar uma cortiça, presa por um cordel por cima do lombo do carneiro, a cobrir-lhe o órgão sexual de modo a este não conseguisse cobrir as ovelhas.

Os borregos eram alimentados quase exclusivamente pelo leite materno até às seis a doze semanas, momento de venda a comerciantes e intermediários, consumidos pela família do proprietário ou então seguiam para outras casas como forma de pagamento das rendas. Havia sempre algumas crias guardadas para substituírem animais mais velhos.

Não eram só as crias que os pastores vendiam mas também, quase todos os anos, alguns animais de refugo ou mais velhos. Os machos, por volta dos três anos de idade, eram engordados e vendidos a comerciantes, tendo muitos deles como destino Espanha. As fêmeas, quando já fossem mais velhas, eram vendidas quando tivessem crias de maneira a que o seu valor aumentasse. Tal como os machos, tinham como principal destino o país vizinho, no entanto, algumas eram aproveitadas para consumo local, nomeadamente durante as grandes fainas agrícolas, ceifas, *malhas* e *trilhas*. O grosso da venda e exportação destes animais era feito durante os meses de agosto e setembro, não só por coincidir com a maior afluência de comerciantes à região, principalmente espanhóis, como também por os criadores preferiam vender os animais, no caso dos ovinos, depois de lhe tirarem o lucro da lã.

A lã era obtida através da tosquia, feita em primeiro lugar nas terras mais quentes, por fins de abril inícios de maio, e nas terras mais frias até junho, de maneira a que os animais ficassem mais frescos para passarem o verão. Os tosquiadores juntavam-se de manhã, com as tesouras de tosquiar (Catálogo 89) bem afiadas na mão, tomavam o *desinjum* e começavam a tosquiar ainda pela fresca. As ovelhas eram levadas para o *curral* (Catálogo 125), fosse junto à *corte* ou improvisado com *cancelas*, onde o pastor as *aperneava* uma a uma e o tosquiador as deitava de barriga para o ar. Começava a tosquiar pela pata dianteira direita e ia até à traseira e depois passava o lombo, até à cabeça. De seguida dava meia volta à ovelha e repetia o mesmo processo, agora do lado esquerdo. Os velos eram depois arrecadados num armazém ou *loja* até serem vendidos ou trabalhados.

A maior parte da lã recolhida na região era comprada por comerciantes, que a levavam para as grandes fábricas, sobretudo da Covilhã, de onde, na volta, traziam cobertores e outras roupas de lã e burel para venderem. Havia sempre alguma lã que ficava no próprio concelho ou na aldeia, onde era tecida nos teares

tradicionais, depois de lavada, cardada, fiada e dobada preparavam-se sacos para o cereal, cobertores, capotes ou outras roupas, que faziam grande falta para ajudar a passar os invernos rigorosos.

O leite era outro produto com importância, não só pelo eventual lucro que o pastor poderia fazer com a sua venda, mas também pelo facto de ser transformado em queijo, para venda ou autoconsumo. Havia pastores que também pagavam as rendas dos pastos com leite ou, mais raramente, com queijos.

Quanto ao estrume, era um produto utilizado, quase na sua totalidade, pelo proprietário do gado para estrumar as suas terras e hortas. No entanto, havia quem vendesse os excedentes às *carradas*, a outras pessoas que não tinham qualquer tipo de animal e precisavam de fertilizar os seus terrenos. Havia ainda quem tivesse cortes em alguns terrenos e não despusesse de gado algum, então arrendavam esses abrigos aos pastores em troca do estrume que ficava depois de um certo período em que os gados aí se recolhiam.

3.3 Gado asinino e muar

Comecemos então por falar do gado asinino, muito usado pela população rural da região, sobretudo pelas pessoas mais idosas que, para além de usarem estes animais pela sua força de trabalho ou capacidade de carga, aproveitavam-nos ainda como meio de transporte nas suas deslocações dentro da aldeia ou para irem às propriedades e, esporadicamente, para se deslocarem à vila, ou sede de concelho.

A escolha destes animais devia-se ao facto de serem muito dóceis e calmos, fáceis conduzir e não se “espantavam” facilmente, evitando assim quedas. A maioria dos criadores, principalmente os idosos, preferiam burros de baixa estatura, que eram mais fáceis de montar e de aparelhar.

Os asininos pertenciam, maioritariamente, à raça asinina Mirandesa, com uma área de dispersão que abrange o Nordeste de Portugal, compreendendo o chamado Planalto Mirandês, concelhos de Miranda do Douro, Vimioso, Bragança e Mogadouro. Apesar de ter um conjunto de características similares ao padrão da raça Zamorana-Leonesa, trata-se de um grupo com elementos muito próprios e distintos, permitindo assim a definição de uma raça autóctone local (MONTEIRO et al. 2005a: 2).

As principais características de um animal desta raça eram: a pelagem comprida e grossa, de cor castanha escura com gradações mais claras nos costados e face inferior do tronco; orelhas grandes e com pêlo abundante, mais largas na base e arredondadas nas pontas; cabeça bastante volumosa e de perfil reto e coberta de pêlo, com o focinho curto e com a extremidade branca, e lábios grossos; os olhos pequenos e rodeados por uma mancha branca; pescoço curto e grosso; peito largo; estrutura elevada, mais do que 1,20 metros; fisicamente robustos e com os membros grossos e cobertos de pelo cobrindo os cascos; e temperamento muito dócil. Tinham um andamento de grande amplitude mas ao mesmo tempo eram animais lentos e pouco ágeis (MONTEIRO et al. 2005a: 2-3).

Estes animais foram explorados em regime extensivo e começavam a trabalhar por volta dos dois anos de idade. Além da força, também podiam ser usados para guiar o gado: os burros iam na frente dos ovinos ou bovinos de maneira a conduzir estes para o lameiro ou outro pasto. Neste caso, eram acompanhados pelo pastor ou proprietário dos animais e permaneciam no pasto até que o gado fosse recolhido.

Cada casa tinha um ou dois burros que tratava de forma mais próxima, no sentido em que estes animais estavam alojados mais perto da casa de habitação, quer em *lojes* no piso térreo, quer em *lojes* ou palheiros contíguos ou, mais raramente, em estruturas mais distantes, limítrofes à povoação. Era no local onde estes animais estavam alojados que se guardavam as alfaias ou utensílios que lhes correspondiam, como as *juguetas* (Catálogo 73), *cabrestos* ou *cabeçadas* (Catálogo 83), *jugos*, caso fossem dois animais a trabalhar juntos (Catálogo 72), *meleias* (Catálogo 75), *albardas* (Catálogo 67), *barrigueira* (Catálogo 79), *arreios* (Catálogo 78), *fucinheiras* (Catálogo 86) e ainda uma corda e o *arrotcho* (Catálogo 80) para apertar a carga.

Os muares são o resultado do cruzamento entre asininos e equinos e, como agrupam características das duas raças, tornavam-se animais bem adaptados para os trabalhos agrícolas e para o transporte de cargas, principalmente em locais de topografia mais acidentada, executando geralmente tarefas mais duras e pesadas do que as destinadas aos asininos. Eram animais estéreis, podendo, muito raramente, haver uma exceção.

Às fêmeas resultantes do cruzamento entre um asinino e um equino dava-se-lhe o nome de *mulas* ou *bestas*, os elementos masculinos eram chamados *machos*. Ambos apresentavam mais parecenças com os equinos do que com os asininos. De porte médio, por vezes chegavam a ser bastante grandes, de pêlo curto e com as orelhas maiores que os cavalos, mas menores que os burros. Eram ainda muito dóceis, com grande capacidade de equilíbrio audição, olfato e paladar mais apurados que o dos asininos, mais sensíveis que estes.

Os muares foram muito usados não só por causa da sua boa adaptabilidade a relevos íngremes, mas também porque eram melhores para lavrar junto das culturas arbóreas do que o gado bovino, isto porque este tinha cornos que ao passar debaixo das árvores se prendiam nos ramos, o que fazia com que se perdesse mais tempo e se partissem muitos galhos.

Quando se ia para o campo com estes animais havia que os preparar para as tarefas que iriam desempenhar. No caso das mulas ou machos, soltava-se um animal, trazia-se para a rua, colocava-se-lhe o *cabresto*, de seguida a *meleia* e apertava-se; voltava-se à *loje* e trazia-se o outro animal e repetia-se o processo; depois punham-se lado a lado e era-lhe encaixado o jugo nas *meleias*. Depois colocavam-se um de cada lado do *timão* do carro, que o homem levantava e prendia ao jugo. Caso fossem lavrar ou agradar, carregavam-se no carro as restantes alfaias, como o arado e o *agrade*.

No caso de um só animal, se fosse para atrelar a uma *carroça*, era-lhe colocada a *cabeçada*, a *meleia* e depois a *jugueta*. De seguida o animal posicionava-se entre os *varais* da *carroça*, que eram levantados pelo homem e bem seguros nas argolas da *jugueta*, estando assim pronto para seguir para o trabalho. Se fosse para albardar estes animais, era só colocar-lhe a albarda no lombo e apertá-la bem apertada para que não se escapasse.

Para lavrar, no caso de se tratar de uma parelha de muares ou asininos, era-lhe colocada a *meleia* e o jugo, e depois segurava-se o *timão* do arado a este. Se fosse um animal só, depois da *meleia* e da *jugueta*, seguravam-se os *tirantes* do *balancim* (Catálogo 85) nas argolas da *jugueta* e, numa pequena argola que o *balancim* (Catálogo 84) tem no centro, prendia-se o *apo* do arado ou charrua.

As alfaias e os utensílios usados nos trabalhos agrícolas com muares e asininos, tal como os que se destinavam aos bovinos, também tinham de ser mantidos. As alfaias de madeira recebiam como único tratamento a pintura com zarcão, as de couro eram enebadas com gordura animal.

Com o gado asinino e muar, ao contrário do gado bovino, os lavradores podiam sair de casa para o campo ainda de madrugada, ao romper do sol, pois estes não necessitavam de uma boa alimentação antes de ir trabalhar como as vacas.

A alimentação destes animais era baseada em forragens e cereal, quer em grão, quer em palha. Durante o dia, caso não fossem trabalhar, podiam ficar num lameiro presos a uma árvore ou até mesmo soltos, para comerem livremente, ou então ficar na *loje* ou *palheiro* e serem alimentados de palhas ou de forragens segadas em verde. O cereal, por excelência, destes animais era a cevada, do qual comiam bem o grão e a palha, o que não acontecia com o trigo e centeio. Quanto ao abeberamento, costumava fazer-se em fontes ou tanques públicos, aos quais se deslocavam antes de ir para o trabalho, de manhã, e ao voltar a casa à noite.

Tal como os bovinos, também os muares e os asininos eram afetados com alguns problemas nas patas. Para evitar que se magoassem e ganhar aderência ao terreno enquanto andavam a trabalhar era necessário ferrá-los, principalmente nas patas dianteiras, uma vez que o peso e o esforço da tração ao trabalhar incidiam mais sobre essas. Estes animais não necessitavam de ser colocados no *tronco* para serem ferrados, bastando apenas prendê-los com uma corda, a uma argola de uma parede, a uma porta, ou então podia apenas ficar uma pessoa a segurá-los.

3.4 Outras espécies: suínos, aves de capoeira, coelhos e pombas

Os porcos eram animais criados perto de casa, alojados nas *cortes* ou *cortelhas*, também chamadas *pocilgas*, que ficavam no piso térreo da habitação ou em palheiros junto desta. Os porcos adultos, até à altura em que começava a engorda, saíam da *pocilga* de manhã e andavam pelos campos e ruas durante o dia; à noite recolhiam e era-lhes dado a comer verduras, como batatas, beterrabas ou couves, folhagens de árvores e os restos da alimentação da casa, como a água de lavar a louça com gorduras, a que se dava o nome de *lavagem*, as cascas das batatas e de outros legumes e os restos da comida. A partir do mês de agosto, ficavam sempre fechados e a alimentação melhorava, de maneira a que engordassem até à altura das matanças, de novembro a janeiro. Durante este tempo, além das batatas cozidas, verduras e folhagens, comiam ainda abóboras ou cabaças, cevada e centeio.

No que respeita à criação, normalmente, as porcas só pariam uma vez durante a sua vida, no início do ano, e depois eram mortas nas próximas matanças, no final do ano. Por cada parição, em média nasciam seis leitões e o seu aleitamento durava cerca de sete semanas, depois seriam alimentados, como os adultos, com a diferença que comiam mais farinha e farelos do cereal.

Quanto às raças de porcos que se podiam encontrar eram, maioritariamente, a Bísara e alguns exemplares resultantes de cruzamentos com porcos das raças Yorkshire e Berkshire.

As galinhas eram uma fonte de alimento que nem precisava de grande despesa e dava ao mesmo tempo dois produtos alimentares diferentes, os ovos e a carne. Por vezes, junto das galinhas havia ainda outras aves como perus ou patos.

Os galinheiros tinham várias localizações, dependendo do tipo de família e das casas que possuía. Nas mais comuns e mais pobres, as galinhas eram guardadas nas *lojas* do piso térreo, junto dos outros animais; em casas mais abastadas como, por exemplo, as do tipo curralada Mirandesa, existiam galinheiros feitos de ripas de madeira e rede, que podiam aparecer elevados e presos a uma parede do *curral*, com uma escada de madeira para facilitar o acesso, que podia ser fixa ou móvel, dificultando o acesso dos predadores, como as raposas.

Os galináceos saíam do seu alojamento de manhã e passavam grande parte do dia na rua a *spenicar* o que encontravam. Estes animais, tal como Carlos Ferreira (2013: 151) refere, “...*além de constituírem uma produção de carne caseira, desempenhavam um papel sanitário extremamente importante, na limpeza das ruas de insectos indesejáveis*”. Quando estavam fechados eram alimentados à base de verduras, folhas de couve, ervas colhidas ou segadas no campo (como o fiolho), cereais e farelos amassados em água.

Os ovos retiravam-se uma vez por dia e quando alguma galinha andava *tchoca* era separada das outras e posta a *tchocar* alguns ovos. Os *pintos* que eclodiam ficavam com a galinha que os tinha chocado até passar

cerca de um mês e depois cresciam sozinhos, à parte das outras galinhas, para que engordassem mais depressa para matar para carne, sendo alguns guardados para substituir as galinhas ou o galo da capoeira.

Os coelhos eram colocados nas *lojes* ou palheiros, em arcas de madeira ou, na maior parte das vezes, à solta e eram alimentados também de verdura, ervas e cereal. As coelhas pariam cinco ou seis vezes num ano e o aleitamento das crias durava mais ou menos um mês. Depois deste período, os coelhos eram separados das progenitoras e colocados a engordar, alimentando-se da mesma forma que os adultos, mas com mais farinhas e farelos. De uma ninhada de coelhos, alguns poderiam ser para substituir algum adulto de mais idade ou doente e os restantes, mortos para consumo da casa ou venda.

As pombas, criadas e alojadas nos pombais (Catálogo 143), produziam carne de *borracho*, consumida de maio a novembro porque era no período mais quente do ano que as pombas criavam e reproduziam mais. A sua alimentação baseava-se no que apanhavam, porque estas aves saíam e entravam quando queriam, e de cereais que o proprietário lhe dava no pombal.

Nem só a carne de *borracho* se apreciava, o estrume ou *pombinho* também era muito utilizado na adubação das terras de cereal. Este fertilizante era produzido ao longo do ano quase todas as semanas o proprietário ia colocando pequenas camadas de palha que, misturada com os excrementos das pombas, dava o *pombinho*, sendo este retirado uma vez por ano, com recurso a espalhadoras e, depois de carregado nos carros de animais, transportado para os terrenos onde ia ser espalhado e enterrado, de maneira a fertilizar essa terra.

Os pombais da região tinham uma arquitetura tradicional característica, eram maioritariamente de planta em ferradura, podendo haver outros de forma circular ou oval. As paredes erguiam-se com xisto, barradas e pintadas de branco por fora e, por dentro, tinha abertos os buracos ou ninhos onde as pombas faziam o ninho. No interior do pombal havia ainda uma mesa onde se colocava o alimento, cereal ou água se necessário. Tinham apenas uma única abertura exterior para acesso das pessoas, posicionada a meio da parede, a cerca de 70 centímetros do chão. Esta porta podia estar colocada no plano das saídas de voo ou nas partes laterais e posterior dos pombais. A cobertura era de telha e apenas pousava na parede onde se encontravam as saídas de voo. As restantes paredes elevavam-se mais alto que a cobertura e eram cobertas por lousas. As saídas de voo eram buracos abertos na parede da frente, por onde as pombas saíam e entravam no pombal.

3.5 Alguns aspetos da veterinária popular

Ao falarmos de pecuária, não podíamos deixar de fazer uma referência, ainda que breve, a algumas fórmulas curativas usadas pelas pessoas do campo no tratamento dos seus animais quando estes se aleijavam ou adoeciam. Essas curiosas e extravagantes fórmulas e crendices constituíam um saber transmitido de geração em geração, o que fez com que muitas destas práticas tenham chegado aos nossos dias.

Apesar de quase todos os lavradores ou pastores saberem um pouco destes aspetos da veterinária popular, havia sempre na povoação, ou em terras próximas, uma pessoa que se dedicava mais à prática de curar os animais. Tratava-se normalmente de pessoas ligadas à vida animal por uma outra via, o caso mais comum eram os ferradores, que além de ferrarem o gado graúdo (*vacum*, muar e asinino), também eram requisitados para ajudar na cura dos males, não só desses animais, mas também do gado ovino ou caprino ou até de outros animais domésticos, como os porcos, cães ou gatos.

Comecemos então pelo gado bovino, o de maior importância na região. Quando as vacas ou bois inchavam devido a indigestão, geralmente de forragens e outras verduras: furava-se-lhe o *vazio* com uma *sobela*, de maneira que os gases acumulados saíssem; metia-se-lhe uma mangueira ou o *sobéu* pela boca para que o animal arrotasse, permitindo assim a saída dos gases; forçava-se o animal a dar umas corridas e a tomar uma dose de aguardente; caso estes meios não fossem eficazes recorria-se às crendices, faziam o animal dar um certo número de voltas a uma igreja ou capela, enquanto o dono rezava uns Padre Nossos e umas Avé Marias. Se uma vaca não deitava as *párias* depois de parir era comum dar-se-lhe um litro de vinho ou chá de pevides de abóbora, ou ainda infusão de cebola. Para as belidas nos olhos, estes tinham de ser lavados com azeite misturado com sal moído, caso não funcionasse, recorria-se a uma bênção (BERNARDO 1982: 78 a 80).

Desde que o gado *vacum* era usado como, principal, força de trabalho no campo, havia sempre algumas lesões ou feridas que aconteciam durante as várias tarefas agrícolas e que tinham de ser tratadas. Quando andavam a lavrar, se a relha de um arado ou charrua feria um animal: metia-se imediatamente o animal num ribeiro de água corrente e, sobretudo, fresca; ou embebia-se uma espiga de trigo ou centeio no azeite de uma candeia, pegava-se-lhe fogo e fazia-se com que o “pingo” que escorria caísse sobre a ferida. Também neste caso, se estes remédios não resultassem, se recorria a rezas, como por exemplo o responso que Herminio Bernardo (1982: 80) refere:

“Nicodemos era ferreiro; fez pregos para encravar o Senhor no madeiro; assim como o Senhor sarou das suas encravaduras que me sere este boi (ou vaca), das suas enrilhaduras. Em Louvor de Deus e da Virgem Maria, um P. Nosso e A. Maria”.

Quando um bovino era atacado pela *pieira*, doença que afetava as patas dos animais era-lhe colocado, entre as castanhetas afetadas, *miola* de toucinho e envolvia-se com um pano. O que também aconteciam, por

vezes, era um boi ou uma vaca esmoucarem-se, quando isso acontecia punha-se-lhe um ovo partido envolto num farrapo de linho no sítio por onde o corno tinha partido.

Além destas doenças e lesões que podiam afetar o gado *vacum*, havia também males que se acreditava serem resultado de feitiçarias, maus-olhados e invejas, como o facto de um animal manso não se deixar jungir ou quando as vacas não conseguiam parir em bem. Nestes casos recorria-se a escritos, exorcismos e rezas, sendo também usuais as fumaças com plantas odoríferas para curar os animais. Esta prática de usar os fumos como cura também se estendia a outros animais, como o gado miúdo, as galinhas ou porcos, ou até mesmo nas próprias *lojes* dos animais (BERNARDO 1982: 80-81).

Este gado era normalmente cuidado, tal como já referimos anteriormente, nos chamados *troncos*, que existiam nas aldeias e se destinavam a prender os animais.

O pastoreio, como já referimos anteriormente, tinha também uma grande importância na vida rural das pessoas da região, por isso o gado ovino e caprino possuía fórmulas curativas próprias. Se um animal sofria de *pieira* dava-se-lhe uma navalhada nas unhas para que sangrassem e aplicava-se-lhe uma mistura de unto com sulfato ou creolina. No caso de partirem uma pata, encanava-se com uns paus verdes de esteva ou umas talas e apertava-se com correia de trovisco ou olmo. Quando lhe dava um ar ou o pastor lhe acertava com uma pedra e os animais ficavam tontos, fazia-se uma fumaça de ervas odoríferas ou cortava-se-lhe a ponta das orelhas. Este corte nas orelhas também podia servir para tirar um pouco de sangue que se deitava no olho do animal quando este sofria de *belidas* (BERNARDO 1982: 82).

O gado muar e asinino também estava sujeita a algumas doenças, como a *morme* que se manifestava por uma baba que escorria das narinas e boca do animal, que resultava da ingestão de milho ou lentilhas e se tratava fazendo o animal aspirar o vapor resultante da cozedura de trigo com enxofre. Uma doença que ocorria algumas vezes nestes animais era a *boca rasa*, ou acumulação de sangue no céu-da-boca, que os impedia de comer, tratada picando essa zona da boca com uma ponta de ferro afiada, de seguida massaja-la para retirar o sangue que se encontrava acumulado, e depois a boca do animal era lavada com uma mistura de cebola, vinagre e sal. Outra maneira de acabar com esta doença era usar um ferro em brasa para queimar o céu-da-boca do animal. Quando um burro ou uma mula tinha dores de barriga era levado a rebolar num curral de ovelhas ou cabras ou então esfregava-se a barriga com um pau-zimbros bento (BERNARDO 1982: 83).

No que respeita aos outros animais domésticos, os porcos por vezes também sofriam de alguns males como o *reumatismo*, quando se tolhiam colocava-se-lhe em cima dos quadris um pano molhado em vinagre misturado com barro vermelho. Aos galináceos, quando sofriam de *gogo*, era-lhe enfiado gola abaixo miolos de pão trigo molhados com azeite ou então raspava-se-lhe a língua e lavava-se com azeite. Havia ainda algumas tradições ligadas às galinhas *tchocas*, como por exemplo não se punha uma galinha a *tchocar* quando trovejava, ou ter uma galinha preta dava sorte. Os cães eram regularmente afetados por algumas doenças como a *esgana*, que era tratada espremendo bem a espinha dorsal do animal desde o pescoço até ao rabo; e a *tinha*,

para esta fazia-se uma papa de uma mistura de cortiça queimada e azeite e aplicava-se-lhe na ferida. Por seu lado, os gatos, tal como diz o povo “*têm sete vidas*”, eram animais muito resistentes e raramente necessitavam de algum tratamento (BERNARDO 1982: 87).

Conclusão

Este trabalho tinha como principal objetivo estudar a agropecuária no concelho de Mogadouro em meados do século XX. Na agricultura, referimos as principais culturas produzidas, com destaque para os cereais, a vinha e a oliveira, falamos dos seus ciclos anuais e fomos referindo as alfaías e utensílios agrícolas usados nas variadas tarefas. Da pecuária, destacamos o gado bovino e o gado miúdo, uma vez que são estes os que mais importância tinham na vida das pessoas do campo. Falamos também do gado muar e asinino, muito importante como força de tração, e ainda fizemos uma pequena alusão a outros animais domésticos e a alguns aspetos da veterinária popular.

No que diz respeito à agricultura, podemos concluir que se tratava de um concelho onde dominava a pequena exploração, destinada quase em exclusivo ao consumo da família. As culturas com maior destaque eram as cerealíferas, nomeadamente as do trigo e do centeio, sendo que algumas das principais fainas do campo a elas diziam respeito, como a segada, a malha ou a trilha. O trigo, apesar de necessitar de terra mais fértil para produzir bem e de estarmos perante um concelho em que o solo, de uma forma geral, é pobre e mais propício ao centeio, era cultivado em todas as freguesias, principalmente depois dos anos 30, consequência dos incentivos estatais e outras inovações. Com este aumento do cultivo do trigo, o centeio, que em tempos tinha sido a principal cultura da região, viu a sua produção diminuir de modo significativo. Outro cereal cultivado foi a cevada, que se destinava maioritariamente à alimentação dos muares e asininos. Todos estes cereais eram dados também aos animais em verde, como forragem. O milho era semeado e usado como forragem na alimentação dos animais.

Daquilo que tivemos ocasião de ver nas diversas aldeias que visitamos, deduzimos que poderiam existir algumas pequenas diferenças nas alfaías usadas, como os trilhos, que vimos na zona Oeste do concelho cravejados de pequenas lâminas de ferro, enquanto na zona do chamado Planalto Mirandês, essas lâminas são substituídas por pequenas lascas de sílex ou quartzo. Outra alfaia que também só encontramos, ou só nos foi dada a conhecer, nas aldeias do planalto foi o arado rachado.

Numa segunda linha da produção agrícola da região estavam a vinha e o olival, que tinham maior incidência nas freguesias da bacia do rio Douro e da bacia do rio Sabor respetivamente. Nas arribas do rio Douro sobressaem os vinhedos e algumas oliveiras, já junto ao rio Sabor o destaque vai sobretudo para as oliveiras mas também para a produção de amêndoa.

Comum a qualquer casa rural eram as hortas, terreno de extrema importância para a família transmontana, uma vez que era nela que se cultivavam grande parte dos produtos base da alimentação. Quem não possuísse destes terrenos, arrendava-os a lavradores mais abastados em troca de parte da colheita. As hortas necessitavam de muita água e, por isso mesmo, grande parte possuía poços próprios ou então encontrava-se junto a pequenos cursos de água de onde esta era retirada para regar.

Os prados naturais eram, à época que estudamos, em muito maior número e com bastante mais valor do que atualmente. Este facto devia-se à grande influência que o gado pastoreado tinha na economia regional. Os lameiros eram maioritariamente de *escadal*, ou seja, não eram regados, ou eram-no apenas no inverno, quando havia abundância de água. Lado a lado com os lameiros estavam algumas árvores, plantadas nas bordaduras destes, como o freixo e o olmo, das quais a folha era dada a comer aos animais.

O castanheiro cultivava-se em maior número na região Sul do concelho, mas estava presente um pouco por todo o mesmo. Desta cultura não podemos tirar muitas elações porque também não conseguimos recolher muita informação, nem na bibliografia, nem no campo, e aqui a razão pode ser o facto de que nos dias de hoje não ter muita importância.

Concluimos também que os baldios e monte eram bastante valorizados pois, além de serem a principal fonte de alimento para o gado miúdo, era onde as pessoas iam buscar lenha, para a lareira ou forno, apanhar pedra para as construções e cortar o mato, para a lareira e para a cama dos animais.

Quanto à pecuária, podemos dizer que o gado bovino foi o de maior importância, muito por causa da sua capacidade como força de tração nas tarefas agrícolas. A raça predominante era a Mirandesa, autóctone, cujos animais demonstram uma grande aptidão para o trabalho do campo. Os outros animais existentes, em menor número, eram de raça *turina* e destinavam-se somente à produção de leite. A exploração deste tipo de gado era feita em pequena escala, cada lavrador possuía um número reduzido de animais, que mormente se alojavam na própria habitação, nas lojas do piso térreo da casa ou, próximo desta, em palheiros ou curraladas.

O gado caprino e, sobretudo, o lanígero estavam bem presentes no mundo rural, mormente nas zonas de relevo mais acidentado e onde abundavam os *montes*. Estes animais eram pastoreados durante todo o ano e quando tinham de se recolher alojavam-se em *cortes* fora da aldeia ou em *lojes* perto de casa.

Os burros, as mulas e os machos foram bastante usados como força de tração, principalmente nas zonas de maiores declives e em que predominavam as culturas arbóreas, como na bacia do rio Sabor e nas arribas do Douro, nas quais as vacas não realizavam tão bem alguns trabalhos agrícolas. Os burros eram preferência das pessoas mais idosos para as várias tarefas do dia-a-dia, uma vez que se tratava de animais muito dóceis e fáceis de lidar. O lugar onde o gado muar e asinino se alojava era sempre próximo da casa do seu dono, no piso térreo da própria habitação ou num palheiro ou curralada próximo desta.

Por norma, quase todas as famílias possuíam outros animais domésticos, como porcos e galinhas, que eram fonte de alimento, em forma de fumeiro e carnes salgadas no primeiro caso, e ovos e também a carne, no segundo. Algumas casas faziam ainda criação de coelhos e possuíam pombais, com a função de obterem estrume e carne dos pombos pequenos. Todos estes animais, à exceção das pombas que se criavam em pombais fora das localidades, eram alojados na própria casa ou muito próxima desta. O seu tratamento diário estava comumente a cargo da mulher da família, ficando o homem incumbido de cuidar dos restantes animais.

Este trabalho conterà algumas lacunas e carências pois, temos consciência que teria sido importante ter aprofundado mais alguns temas deste estudo, como a cultura do castanheiro, o gado muar e asinino ou a veterinária popular, bem como acompanhar de mais perto os ciclos anuais de todas as culturas, o que não nos foi possível devido à duração do período dedicado à elaboração da dissertação. Achamos também que seria útil estudar algumas profissões ligadas direta ou indiretamente à agropecuária, como as do ferreiro, ferrador, albardeiro ou carpinteiro, de maneira a melhor compreender o mundo do campo, bem como abranger um período maior de tempo, de forma a o podermos interpretar diacronicamente. Para ajudar a essa compressão, também seria interessante estudar as influências das luas na agricultura bem como as superstições, que estão sempre presentes para as pessoas do campo e outros aspetos do património imaterial vernacular.

Em suma, os dados presentes neste trabalho poderão funcionar como uma primeira base para posteriores estudos, a que gostaríamos de dar seguimento. Julgamos que a agropecuária, para ser estudada de uma forma mais aprofundada, necessita mais do que uma dissertação de mestrado.

Bibliografia

- AFONSO, António Nogueira. 1970.** *Cancioneiro Popular da Região de Mogadouro*. Mogadouro.
- AFONSO, Belarmino. 1993.** Bragança e Zamora, duas regiões e uma só cultura. *Trás-os-Montes - Zamora: la frontera que nos une*. Zamora: Diputación Provincial de Zamora, pp. 78-81.
- . **1982.** *O cozer do pão - Aspectos de uma actividade artesanal transmontana*. Bragança: Semana Cultural.
- . **1993.** Ritos de delimitação e sacralização do espaço no nordeste transmontano. [ed.] Assembleia Distrital. *Brigantia*. Julho-Dezembro de 1993, Vols. XIII, nº3/4, pp. 89-105.
- AFONSO, Ana Isabel. 1997.** *Terra, casa e família: valores em mudança numa aldeia de Terras de Miranda (Sendim, 1944-1994)*. Lisboa: Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa. Dissertação apresentada para a obtenção do grau de doutor em Antropologia, especialidade Antropologia Cultural e Social.
- AFONSO, José Gonçalves et MOTA, Gonçalo. 2013.** No tempo dos Moinhos. Notas para o conhecimento do património molinológico do Planalto Mirandês. In *Arquiteturas da água*. Coord. Alexandra Lima e Miguel Rodrigues. Porto: Secretaria de Estado da Cultura e Direção Regional da Cultura do Norte.
- AGROCONSULTORES & COBA. 1991.** *Carta dos Solos, Carta do Uso Actual da Terra e Carta de Aptidão da Terra do Nordeste de Portugal*. UTAD-PDRITM.
- ALONSO PONGA, José Luis. 1994.** *Los Carros en la agricultura de Castilla y León*. León : Junta de Castilla y León.
- ALVES, Francisco Manuel. 2000.** *Memórias Arqueológico-Históricas do Distrito de Bragança, 12 volumes*. Bragança : Câmara Municipal de Bragança/Museu do Abade de Baçal/IPM.
- Artes e Tradições de Bragança. 1984.** Lisboa : Direcção-Geral da Divulgação. Lisboa: Terra Livre. Vol. 7.
- ATHAYDE, Alfredo. 1960.** Reflexões sobre algumas alfaías agrícolas. *Actas do Colóquio de Estudos Etnográficos «Dr. José Leite de Vasconcelos»*. Porto: Junta de Província do Douro Litoral, Vol. 3, pp. 43-48.
- AZEVEDO, Jorge M. T. e VALENTIM, Ramiro C. 1989.** Produção de Lã em Trás-os-Montes. *1º Congresso de Zootecnia, 2º Encontro de Engenheiros Zootécnicos Portugueses*. Vila Real: Associação Portuguesa de Engenheiros Zootécnicos. pp. 171-185. (<http://repositorio.utad.pt/handle/10348/1594>).
- BAPTISTA, Fernando Oliveira. 1993.** *A Política Agrária do Estado Novo*. Porto: Edições Afrontamento.
- . **1996.** Declínio de um tempo longo. *O voo do arado*. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia, Instituto Português de Museus e Ministério da Cultura , pp. 35-75.

BARBOFF, Mouette. 2005. *Terra Mãe Terra Pão*. Lisboa : Âncora Editora.

BARBOSA, José Carlos. 2003. O gado asinino em Trás-os-Montes. Contribuição para o conhecimento da sua importância socio-económica. *V Colóquio Hispano-Português de Estudos Rurais*. Bragança: SPER-Sociedade Portuguesa de Estudos Rurais. (<https://bibliotecadigital.ipb.pt/handle/10198/3237>).

—. **2000.** O sistema tradicional de exploração de ovinos em Bragança. *Bragança: ESA. Série Estudos*. Nº 46. (<https://bibliotecadigital.ipb.pt/handle/10198/5319>).

BARBOSA, José Carlos e PORTELA, José. 1999. O pastoreio de percurso no sistema de exploração de ovinos em Trás-os-Montes. In Colóquio "Montemuro: a última rota da transumância". Resumos. Viseu: Instituto Superior Politécnico de Viseu.

BARROS, Henrique de. 1943. A província de Trás-os-Montes e Alto Douro. *Inquérito à Habitação Rural*. Lisboa: Universidade Técnica de Lisboa, Vol. 1º, pp. 259-349.

BARROS, João de. 1919. *Geographia d'Entre Douro e Minho e Tras os Montes. Colecção de Manuscritos inéditos agora dados à estampa*. Porto: Tipografia Progresso.

BERNARDO, Hremínio Augusto. 1982. Aspectos da veterinária popular e credices afins no distrito de Bragança. *Brigantia: Revista de cultura*. Assembleia Distrital, Janeiro-Março de 1982, Vol. II, Nº 1, pp. 77-87.

—. **1984.** Apontamentos sobre as regas tradicionais no Nordeste Transmontano. *Brigantia: Revista de cultura*. Assembleia Distrital, Janeiro-Junho de 1984, Vol. IV, Nº 1/2, pp. 159-182.

BRAGA, Teófilo. 1986. *O povo português nos seus costumes, crenças e tradições*. Lisboa: Publicações Dom Quixote, vol. II.

BRANCO, Jorge Freitas. 2005. *Máquinas nos Campos. Uma visão museológica*. Oeiras: Celta Editora.

BRITO, Joaquim Pais de. 1996. Coerência, incerteza e ritual no calendário agrícola. *O voo do arado*. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia, Instituto Português de Museus e Ministério da Cultura, pp. 217-231.

—. **1996.** *Retrato de Aldeia com Espelho. Ensaio sobre Rio de Onor*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

CACHITO, João Vila. 1978. Lavoura, que futuro? *A Voz de Mogadouro*. Publicação mensal independente, Setembro de 1978, Ano 1, número 2, p. 1 e 2.

CALDAS, Eugénio de Castro. 1978. *A agricultura portuguesa no limiar da Reforma Agrária*. Oeiras : Instituto Calouste Gulbenkian.

CANAVEZ, Nuno. 1994. *Subsídios para uma bibliografia sobre Trás-os-Montes e Alto Douro*. Porto: Livraria Académica.

- . **1998.** *Novos Subsídios para uma bibliografia sobre Trás-os-Montes e Alto Douro*. Porto: Livraria Académica.
- . **2002.** *Outros Subsídios para um bibliografia sobre Trás-os-Montes e Alto Douro*. Porto: Livraria Académica.
- CAPELA, José Viriato, et alii. 2007.** *As freguesias do Distrito de Bragança nas Memórias Paroquiais de 1758*. Braga: Ed. José Viriato Capela e Rogério Borralheiro.
- . **2013.** *Caracterização da Terra Fria Transmontana. Dossier 4 - Caracterização Histórico-Cultural*. s.l.: Associação de Municípios da Terra Fria do Nordeste Transmontano.
- CARRÉ ALVARELLOS, Loís. 1966.** Labores da terra. A sega do trigo. *Revista de Etnografia*. Janeiro de 1966, Vols. VI, tomo 1, pp. 137-145.
- CARVALHO, Marieta Amélia Martins de. 1993.** *Bovinicultura tradicional no Nordeste Transmontano situação actual e perspectivas de desenvolvimento*. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Tese de Mestrado em Extensão e Desenvolvimento Rural. (<https://bibliotecadigital.ipb.pt/handle/10198/4345>).
- . **1997.** O espaço rural do nordeste transmontano no contexto comunitário. *Brigantia: Revista de cultura*. Assembleia Distrital, Janeiro/Junho de 1997, Vol. XVII, Nº 1/2, pp. 79-96.
- CASTRO, António Pimenta de. 2001.** *Notas históricas e gastronómicas sobre a Feira dos Gorazes (Mogadouro)*. Mogadouro: Edição do autor.
- . **2001.** *Os palheiros de Fornos (Freixo de Espada à Cinta): pequeno contributo para o estudo da arquitectura popular transmontana*. Fornos: Junta de Freguesia de Fornos.
- CASTRO, Nuno Meira da Silva e. 1981.** Pombais de Bragança. *Brigantia: Revista de cultura*. Assembleia Distrital, Julho-Setembro de 1981, Vol. 1, Nº 2, pp. 45-92.
- CAVACO, Carminda. 1986.** Estruturas agrárias e mecanização agrícola em Portugal. in *Povos e Culturas*. Lisboa: Centro de Estudos dos Povos e Culturas de Expressão Portuguesa. Nº 1, pp. 49-97.
- CAVEIRO, Afonso. 2006.** *Crónicas de S. Martinho do Peso*. Salamanca: Câmara Municipal de Mogadouro.
- CHERUBINI, Silvia, GODINHO, Inês e LAFITA, Savina. 2010-2011.** O Velho Chocalheiro de Vale de Porco: Dialécticas Performativas de uma Revitalização Festiva. [ed.] Assembleia Distrital. *Brigantia*. Vols. XXX-XXXI, pp. 209-224.
- CORDEIRO, António de Jesus. 2014.** *Penas Roias, aldeia com memória*. Mogadouro.
- COELHO, Adolfo. 1993.** *Festas, cantares e outros materiais para uma Etnologia de Portugal. Obra Etnográfica, volume I*. Lisboa: Publicações Dom Quixote. pp. 571-619.

- CÔRTE-REAL, João Afonso. 1965.** A propriedade e a economia agrária. *Actas do Congresso Internacional de Etnografia promovido pela Câmara Municipal de Santo Tirso*. Lisboa: s.n., vol. 3, pp. 173-188.
- COSTA, A. L. Pinto da. 1996.** A vida quotidiana no Alto Douro no primeiro terço do século XX. *Brigantia: Revista de Cultura*. Assembleia Distrital, Janeiro/Abril de 1996, Vol. XVI, Nº 1/2, pp. 97-120.
- COSTA, José Carlos, et al. 1998.** Biogeografia de Portugal Continental. *Quarteceira*. Associação Lusitana de Fitossociologia, Vol. 0, pp. 5-56. (https://bibliotecadigital.ipb.pt/bitstream/10198/714/1/Biogeografia_de_Portugal.pdf).
- COSTA, Maria Aline. 2011.** *Estevais - Roteiro de Memórias*. Lisboa: Chiado Editora.
- CUNHA, Rui e CUNHA, Maria João. 2001.** *Mogadouro...mais do que imagina*. Mogadouro: Câmara Municipal de Mogadouro.
- DELGADO, Hermes. 1978.** Fabricar, de forma que compense, é o desejo de todos os agricultores. *A Voz de Mogadouro*. Publicação mensal independente, Abril de 1978, Ano 1, número 9, p. 1 e 2.
- . **1978.** Gorazes: a maior Feira Anual do Nordeste Transmontano. *A Voz de Mogadouro*. Publicação mensal independente, Novembro de 1978, Ano 1, número 4, p. 5.
- DIAS, Jorge. 1949-50.** Abrigos pastoris na Serra do Soajo. *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*. Porto: Instituto de Antropologia «Dr. Mendes Corrêa», vols. 12 - Fasc. 1-2, pp. 350-354.
- . **1965.** Aspectos da Vida Pastoril em Portugal. *Revista de Etnografia*. Vols. 4, tomo 2, pp. 333-387.
- . **1981.** *Rio de Onor. Comunitarismo agro-pastoril*. Lisboa: Editorial Presença.
- . **1981.** *Vilarinho da Furna: uma aldeia comunitária*. Lisboa: Imprensa Nacional - Casa da Moeda.
- . **1982.** *Os arados portugueses e as suas prováveis origens*. Lisboa: Imprensa Nacional - Casa da Moeda.
- DIAS, Jorge e GALHANO, Fernando. 1953.** *Aparelhos de elevar a água de rega. Contribuição para o estudo do regadio em Portugal*. Porto: Junta da Província do Douro-Litoral.
- FERNANDES, Columbano Taveira. 1975.** *O castanheiro e a noqueira. Aspectos da sua cultura em Portugal continental*. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Agrária.
- FERNANDES, Hirondino. 2012.** *Bibliografia do Distrito de Bragança - série escritores, jornalistas e artistas*. Bragança: Câmara Municipal de Bragança. Vol. I; II e III. (<http://www.youblisher.com/p/556774-Bibliografia-do-Distrito-de-Braganca-Volume-I/>); (<http://www.youblisher.com/p/556776-Bibliografia-do-Distrito-de-Braganca-Volume-II/>); (<http://www.youblisher.com/p/556778-Bibliografia-do-Distrito-de-Braganca-Volume-III/>).

- FERNANDES, Manuel de Jesus Bento e PEREIRA, José Carlos Dias. 2005.** *Bemposta: um tempo e um ser. Raízes de um identidade*. Mogadouro: Câmara Municipal de Mogadouro e Junta de Freguesia de Bemposta.
- FERREIRA, Ana, co-autor e SARAIVA, José Hermano. 2004.** *História das freguesias e concelhos de Portugal - volume 11, Mogadouro - Nazaré*. Matosinhos: QuidNovi.
- FERREIRA, Carlos. 2013.** *Sendin - Tierra de Miranda. Geografía e toponímia*. Lisboa: Âncora Editora.
- FERREIRA, Manuel Duarte. 2011.** *Mogadouro 1509 - Duarte de Armas descodificado*. Mogadouro: Edição do autor.
- FERREIRA, Natália Maria Fauvrelle da Costa. 1999.** *Quintas do Douro - As arquitecturas do Vinho do Porto*, Dissertação de Mestrado em História da Arte em Portugal apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto.
- FIDALGO SANTAMARIÑA, José Antonio. 2002.** Campesiños galegos e as segas en Castela. *Galicia e a sega en Castela ó longo dos tempos*. Santiago de Compostela: Consello da Cultura Galega. Sección de Antropoloxía Cultural. pp. 27-46.
- FIGUEIREDO, Augusto de . 1905.** *Construções rurais. Habitações, estábulos, oficinas e arrecadações agrícolas*. Porto: Livraria Chardron.
- FILGUEIRAS, Octávio L., ARAÚJO, Arnaldo e DIAS, Carlos Carvalho. 2004.** *Arquitectura Popular em Portugal, zona 2-Trás-os-Montes*. Lisboa: Ordem dos Arquitectos. pp. 115-215. Vol. 1.
- FONTES, António Lourenço. 1992.** *Etnografia Transmontana - Volume I. Crenças e Tradições do Barroso*. Lisboa : Editorial Domingos Barreira.
- . **1992.** *Etnografia Transmontana - Volume II. O Comunitarismo de Barroso*. Lisboa: Editorial Domingos Barreira.
- GALHANO, Fernando. 1966.** Cestos vindimos. Nota sobre cestaria transmontana. *Revista de Etnografia*, vols. 6, tomo 1, pp. 147-153.
- . **1973.** *O carro de bois em Portugal*. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica, Centro de Estudos de Etnologia.
- . **1985.** *Desenho etnográfico de Fernando Galhano*. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica, Centro de Estudos de Etnologia. Vol. I: Portugal.
- GÁRATE CASTRO, Luis A. 2002.** Os segadores galegos no contexto da emigración estacional galega tradicional e desde as condicións estruturais que posibilitaron a súa existencia. *Galicia e a sega en Castela ó*

longo dos tempos. Santiago de Compostela: Consello da Cultura Galega. Sección de Antropoloxía Cultural. pp. 53-58.

GIL Y CARRASCO, Enrique. 2002. O segador. *Galicia e a sga en Castela longo dos tempos*. Consello da Cultura Galega. Sección de Antropoloxía Cultural. pp. 121-128.

GODINHO, Henrique. 1947. *A Cultura da Batata. Noções fundamentais*. Lisboa: Livraria Sá da Costa.

GOMES, Manuel. 2006. Os pombais do nordeste transmontano - as últimas sentinelas da herança rural. *Tellus: revista de cultura transmontana e dourienne*. Número inteiramente dedicado ao Encontro "Saber Trás-os-Montes" (Casa em que cabeis - A habitação) 1 e 2 de Outubro de 2005.

GONZÁLES TORICES, José e Díez Barrio, Germán. 1991. *Aperos de madera*. Valladolid: Junta de Castilla y León.

GONZÁLEZ REBOREDO, Xosé Manuel . 2002. Segadores e identidade galega. *Galicia e a sga en Castela ó longo dos tempos*. Consello da Cultura Galega. Sección de Antropoloxía Cultural, pp. 11-26.

GRAÇA, Luiz Quartin. 1938. *O Estado Novo e a agricultura*. Lisboa: Edições SPN.

GUEDES, Maria Teresa Valente de Sousa. 2010. *O Alto Douro na obra de Orlando Ribeiro*. Porto: FLUP. Dissertação de Mestrado em Riscos, Cidades e Ordenamento do Território, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

HENRIQUES, Maria Adosinda. 1996. Mútuas de seguro de gado: a solidariedade em meio rural. *O voo do arado*. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia, Instituto Português de Museus e Ministério da Cultura, pp. 461-469.

HESPANHA, Pedro. 1994. *Com os pés na terra. Pátricas fundiárias da população rural portuguesa*. Porto: Edições Afrontamento.

INSTITUTO GEOGRÁFICO. 1868. *Relatório acerca da arborisação geral do paiz*. Lisboa: Typographia da Academia Real das Sciencias.

JACOB, João Manuel Neto. 1989. A agricultura no distrito de Bragança durante o século XIX. *Brigantia*. Abril-Junho de 1989, vols. 9, nº 2, pp. 144-172.

LADRA, Lois. 2013. *A Cultura da Amêndoa no Douro Superior. História, Tradição e Património*. Lisboa: Âncora Editora.

LADRA, Lois e PINHO, Valdemar. 2010-2011. Tecnologia Tradicional da Navegação Fluvial em Trás-os-Montes. As Bateiras do Rio Sabor. *Brigantia*, vols. XXX-XXXI, pp. 411-424.

- LEAL, João. 2000.** *Etnografias portuguesas (1870-1970). Cultura popular e identidade nacional*. Lisboa : Publicações Dom Quixote. (<http://run.unl.pt/bitstream/10362/4339/1/Etnografi...pdf>).
- LEONARDO, Rui Emanuel Leal. 2013.** *O Baixo Vale da Vilariça entre o Antigo Regime e o Liberalismo Território, Propriedade e Culturas*. Porto: Faculdade Letras da Universidade do Porto. Dissertação do 2º Ciclo de Estudos em Arqueologia .
- LIMA, Augusto César Pires de. 1951.** *Estudos Etnográficos, Filológicos e Históricos*. Porto: Junta de Província do Douro Litoral. Vol. 6.
- LIMA, Fernando de Castro Pires de. (coord.)** *A Arte Popular em Portugal*. Lisboa : Verbo Editora.
- MACHADO, António Guilherme Sá de Moraes. 2001.** *Referências. Santo André, Vale do Sabor*. Mirandela: João Azevedo Editor.
- . **2005.** *A Cultura do trigo nos anos cinquenta*. Mogadouro: Câmara Municipal de Mogadouro.
- MACHADO, Casimiro de Moraes. 1998.** *Mogadouro. Um olhar sobre o passado*. Porto: Herdeiros de C.H.M.M..
- . **1999.** *Terras Bragançanas. Um olhar sobre o passado*. Porto: Herdeiros de C.H.M.M..
- . **2004.** *Subsídios para a História de Mogadouro. Sabedoria popular*. Mogadouro: Câmara Municipal de Mogadouro.
- MAGALHÃES, Nuno, et all. 2012.** A Viticultura das Arribas do Douro Internacional - Uma história para contar, um futuro a reflectir. *A Geologia na Rota da Vinha e do Vinho. Arribas do Douro Internacional Norte*. s.l.: Associação Portuguesa de Geólogos. pp. 67-79. (<https://bibliotecadigital.ipb.pt/handle/10198/8168>).
- MARÇAL, Horácio. 1965.** O valor das bouças na economia rural portuguesa. *Actas do Congresso Internacional de Etnografia promovido pela Câmara Municipal de Santo Tirso*. Lisboa : s.n., vol. 3, pp. 345-352.
- MARCOS, Domingos e LEMOS, Francisco Sande. 1988.** *Sala Museu, Mogadouro*. Mogadouro: Câmara Municipal de Mogadouro.
- MARTÍNEZ RUIZ, José Ignacio. 2000.** *Trilladoras y Tractores. Energía, tecnología e industria en la agricultura española (1862-1967)*. Universidad de Sevilla.
- MARTINHO, Magda Marisa Ramada. 2009.** *Variabilidade climática e a produtividade vitivinícola de Trás-os-Montes*. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Dissertação do 2º ciclo de estudos em Engenharia do Ambiente. (<http://repositorio.utad.pt/handle/10348/342>).

- MARTINS, Conceição Andrade e MONTEIRO, Nuno Gonçalo Freitas, org. e MADUREIRA, Nuno Luís, coord. 2002.** *História do Trabalho e das Ocupações. A Agricultura: Dicionário das Ocupações*. Oeiras: Celta Editora. Vol. 3.
- MARTINS, J. Silva. 1975.** *Estruturas Agrárias em Portugal Continental*. Lisboa: Prelo Editora.
- MATTOSO, José. 1998.** *História de Portugal. O Estado Novo*. Lisboa: Editorial Estampa. Vol. 7.
- MEDEIROS, Carlos Alberto. 1976.** *Portugal. Esboço breve de geografia humana*. Lisboa: Terra Livre.
- MENDES, José Maria Amado. 1981.** *Trás-os-Montes nos finais do século XVIII segundo um manuscrito de 1796*. Coimbra: Instituto Nacional de Investigação Científica.
- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. 1939.** *Reconhecimento dos baldios do continente*. Junta de Colonização Interna. Lisboa: Imprensa Portugal-Brasil, Volume I.
- MINISTÉRIO DAS OBRAS PÚBLICAS, COMÉRCIO E INDÚSTRIA. 1873.** *Recenseamento geral dos gados no continente do reino de Portugal em 1870*. Lisboa: Imprensa Nacional.
- MIRANDA VELOSO, Cláudia Maria Fileno. 2012.** *La innovación como eje estratégico de las políticas de Desarrollo Rural en la Región Transfronteriza de Bragança y Zamora*. Salamanca: Universidad de Salamanca. Tesis Doctoral.
(http://gredos.usal.es/jspui/bitstream/10366/121150/1/DSC_FilenoMirandaVeloClaudia.%20tesis.pdf).
- MONIZ, M. Carvalho. 1960.** O trilho. *Actas do Colóquio de Estudos Etnográficos «Dr. José Leite de Vasconcelos»*. Junta da Província do Douro Litoral, vol. 3, pp. 159-165.
- MONTEIRO, António Manuel. 1999.** *A Oliveira. Recuperar o passado. Com especial referência a Trás-os-Montes e Alto Douro*. Mirandela: João Azevedo Editor.
- MONTEIRO, António Manuel, CORDEIRO, Vitor Pinto e GOMES-LARANJO, José. 2003.** *A Amendoeira*. Mirandela: João Azevedo Editor.
- MONTEIRO, Divanildio Outor, et al. 2005a.** *A raça asinina Mirandesa. O Pombo-das-rochas*. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. (<http://home.utad.pt/~interreg/accao12/asinino.html>).
- , **2005b.** *A raça bovina Mirandesa*. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. (<http://home.utad.pt/~interreg/accao12/mirandesa.html>).
- , **2005c.** *A raça caprina Serrana*. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. (<http://home.utad.pt/~interreg/accao12/serrana1.html>).
- , **2005d.** *A raça ovina Churra Badana*. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. (<http://home.utad.pt/~interreg/accao12/cb.html>).

—. **2005e.** *A raça ovina Churra da Terra Quente*. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. (<http://home.utad.pt/~interreg/accao12/ctq.html>).

—. **2005f.** *A raça ovina Churra Galega Bragançana. O Cão de Gado Transmontano*. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. (<http://home.utad.pt/~interreg/accao12/cgb.html>).

—. **2005g.** *A raça ovina Churra Galega Mirandesa*. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. (<http://home.utad.pt/~interreg/accao12/cgm.html>).

—. **2005h.** *A raça suína Bísara*. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. (<http://home.utad.pt/~interreg/accao12/bisaro.html>).

MONTEIRO, José Rodrigues. 1995. Recursos agrícolas (e agricultura) no Trás-os-Montes do século XVIII. *Brigantia*. Janeiro-Março de 1995, Vols. 15, nº 1, pp. 15-37.

MONTEIRO, Maria de Loreto e PATRÍCIO, Maria do Sameiro. 2007. Conservação, regeneração e exploração do castanheiro. In *Silva, Joaquim Sande (ed.) Do castanheiro ao teixo: as outras espécies florestais*. Lisboa: Público, Fundação Luso-Americana para o Desenvolvimento. pp. 51-78.

MORANGO, Hugo. 2013. Moinhos e moleiros. Entre o Coa, o Águeda e o Douro. In *Arquiteturas da água*. Coord. Alexandra Lima e Miguel Rodrigues. Porto: Secretaria de Estado da Cultura e Direção Regional da Cultura do Norte.

MOURINHO (Júnior), António Rodrigues. 1988. *A Feira dos «Gorazes» de Mogadouro. Pequeno subsídio para a história das feiras do Nordeste Transmontano*. Bragança: s.n..

MOURINHO, António Rodrigues. 2011. *Macedo do Peso - Apontamentos monográficos*. Coimbra: Associação Cultural e Recreativa de Macedo do Peso.

—. **2013.** *Sendim, a terra e o homem. Apontamentos monográficos*. Sendim: Edição do autor e da Junta de Freguesia de Sendim.

NOBRE, José António. 2001. *Património Rural na Terra de Miranda e Artes Plásticas em Portugal no século XX*. Dissertação de Mestrado em História da Arte apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, no âmbito do Seminário de Património e Restauro, Porto, volume I e II.

OLIVEIRA, Aurélio de. 1973/1974. Mappa Histórico e Político do Reyno de Portugal. *Revista da Faculdade de Letras. Série de História*. Universidade do Porto, Vols. IV-V.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de. 1959. Aspectos do Compadrio em Portugal. Lisboa: s.n., 1959, pp. 154-169. Separata das Actas do III Colóquio Internacional de Estudos Luso-Brasileiros.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de e GALHANO, Fernando. 1992. *Arquitectura tradicional portuguesa*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de, GALHANO, Fernando e PEREIRA, Benjamim. 1973. *Sistemas de atrelagem dos bois em Portugal*. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica, Centro de Estudos de Etnologia.

—. **1978.** *O linho: Tecnologia tradicional Portuguesa*. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica.

—. **1983.** *Sistemas de moagem: Tecnologia tradicional Portuguesa*. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica.

—. **1988.** *Construções primitivas em Portugal*. 2ª edição. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

—. **1995.** *Alfaia agrícola portuguesa*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

O'NEILL, Brian Juan. 1984. *Poprietarios, lavradores e jornaleiras*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

PASCOAL, José Eduardo. 2000. *O Douro Internacional: a permeabilidade de uma fronteira natural (1900-1986)*. Porto: FLUP. Dissertação de Mestrado em Geografia - Dinâmicas e Ordenamento do Território apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto .

PATALÃO, Ana Maria Santiago. 2011. *Património Geológico dos concelhos de Miranda do Douro e de Mogadouro. Caracterização, Inventariação e Propostas para a sua Valorização*. s.l.: Universidade do Minho. Dissertação de Mestrado em Património Geológico e Geoconservação. (<http://repositorium.sdum.uminho.pt/handle/1822/18988>).

PATRÍCIO, Ângelo Vítor. 1999. *Bragança Hoje: Sociedade e Cultura*. Vila Real: Fundación Hispano-Portuguesa "Rei Afonso Henriques".

PEIXOTO, Rocha. 1995. *Etnografia Portuguesa (obra etnografica completa)*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

PEREIRA, Ana Maria Pires Palhas. 2002. *Paradela, Mogadouro: Terras de histórias sem idade*. Porto: s.n..

PEREIRA, Benjamim. 1996. Alfaias agrícolas. *O voo do arado*. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia, Instituto Português de Museus e Ministério da Cultura, pp. 161-199.

—. **1996.** Fertilizantes naturais. *O voo do arado*. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia, Instituto Português de Museus e Ministério da Cultura, pp. 201-215.

—. **1997.** *Tecnologia Tradicional do azeite em Portugal*. Idanha-a-Nova.

PEREIRA, José Manuel Martins. 1908. *As Terras entre Sabor e Douro*. Setúbal: J. L. dos Santos & C.^a.

- PIRES, Duarte Rodrigues. 1998.** Desenvolvimento Agrário na Terra Fria - condicionantes e perspectivas. *Série Estudos*. Nº 40. Instituto Politécnico de Bragança. (<https://bibliotecadigital.ipb.pt/handle/10198/14>).
- PIRES, Francisco José Calejo. 2002.** *Mogadouro (1920-46)*. Braga: Edições APPACDM de Braga.
- PIRES, Jaime Maldonado, PINTO, Pedro Aguiar e MOREIRA, Nuno Tavares. 1994.** Lameiros de Trás-os-Montes. Perspectivas de futuro para estas pastagens de montanha. *Bragança: ESA. Série Estudos*. Nº 29. (<https://bibliotecadigital.ipb.pt/handle/10198/7717>).
- POLÓNIO, Altino, et al. 2003.** *"Respigos do Bi-Tó-Ró". Poesia, contos, tradições*. Porto: Associação Cultural Recreativa de Soutelo-Mogadouro.
- PORTELA, José. 1996.** Regadios tradicionais em Trás-os-Montes. *O voo do arado*. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia, Instituto Português de Museus e Ministério da Cultura, pp. 371-383.
- RADICH, Maria Carlos e BAPTISTA, Fernando Oliveira. 1996.** Percursos da tecnologia agrícola. *O voo do arado*. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia, Instituto Português de Museus e Ministério da Cultura, pp. 233-251.
- REBANDA, Nelson Campos. 2003.** A evolução da paisagem agrícola no Douro Superior. *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares*. Peso da Régua: Museu do Douro, pp. 241-315.
- REBELO, Joaquim Manuel. 1995.** *A Terra Transmontana e Alto Duriense*. Torre de Moncorvo: Câmara Municipal e Torre de Moncorvo e Associação Cultural de Torre de Moncorvo.
- 1956.** *Relatório e Contas da Gerência do ano de 1955 do Grémio da Lavoura de Mogadouro*. Cucujães : s.n..
- 1957.** *Relatório e Contas da Gerência do ano de 1956 do Grémio da Lavoura de Mogadouro*. Cucujães : s.n..
- 1958.** *Relatório e Contas da Gerência do ano de 1957 do Grémio da Lavoura de Mogadouro*. Cucujães : s.n..
- 1959.** *Relatório e Contas da Gerência do ano de 1958 do Grémio da Lavoura de Mogadouro*. Cucujães : s.n..
- 1960.** *Relatório e Contas da Gerência do ano de 1959 do Grémio da Lavoura de Mogadouro*. Cucujães : s.n..
- 1961.** *Relatório e Contas da Gerência do ano de 1960 do Grémio da Lavoura de Mogadouro*. Cucujães : s.n..
- 1962.** *Relatório e Contas da Gerência do ano de 1961 do Grémio da Lavoura de Mogadouro*. Cucujães : s.n..
- 1963.** *Relatório e Contas da Gerência do ano de 1962 do Grémio da Lavoura de Mogadouro*. Cucujães : s.n..
- 1964.** *Relatório e Contas da Gerência do ano de 1963 do Grémio da Lavoura de Mogadouro*. Cucujães : s.n..
- 1971.** *relatório e contas da gerência do ano de 1970 do grémio da lavoura de mogadouro*. cucujães : s.n..

RODRIGUES, Orlando. 1996. A mudança de espaço rural em zonas marginais: o caso da Terra Fria Transmontana. *O voo do arado*. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia, Instituto Português de Museus e Ministério da Cultura, pp. 385-395.

—. **2003.** *Observatório das dinâmicas e bloqueios de desenvolvimento das zonas rurais da Região Norte - A agricultura e o uso da terra na região de Alto Trás-os-Montes*. s.l.: Instituto para o Desenvolvimento Agrário da Região Norte.

RODRÍGUEZ PASCUAL, Francisco. 1993. La Cultura Tradicional en los pueblos fronterizos. *Trás-os-Montes - Zamora: la frontera que nos une*. Zamora: Diputación Provincial de Zamora, pp. 82-83.

ROLO, Joaquim Cabral. 1996. Imagens de meio século de agricultura portuguesa. *O voo do arado*. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia, Instituto Português de Museus e Ministério da Cultura, pp. 77-158.

ROSÁRIO, Manuel Colaço do. 2004. O Sistema Agrário de Trás-os-Montes e a Modernidade Sustentável. *Gestão e Desenvolvimento*, pp. 237-257. Nº 12. (<http://repositorio.rio.ucp.pt/handle/10400.14/9106>).

SALES, Georgina Sofia. 2010. *O Culto do pão*. Bragança: Instituto Politécnico de Bragança, Escola Superior de Educação. Relatório de Estágio para obtenção do Grau de Mestre em Animação Artística. (<https://bibliotecadigital.ipb.pt/handle/10198/4297>).

SALGADO, Afonso Carlos Pinto. 1948. Meirinhos. Uma aldeia do Nordeste Transmontano. *Trás-os-Montes e Alto Douro*. Casa de Trás-os-Montes e Alto Douro, Agosto de 1948, nº 5, pp. 247-249.

—. **1949.** Meirinhos. Um pouco do seu passado. *Trás-os-Montes e Alto Douro*. Casa de Trás-os-Montes e Alto Douro, Janeiro de 1949, Ano II, pp. 9-14.

SANTOS JÚNIOR, Joaquim Rodrigues dos. 1964. Contribuição para o estudo do culto do vinho no Leste de Trás-os-Montes. *Separata das «Jornadas Vitivinícolas», 1962*. Vol. 5.

—. **1977.** A Cultura dos cereais no leste transmontano. *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*. Porto: Instituto de Antropologia «Dr. Mendes Corrêa». Vols. 23, fasc. 1, pp. 41-159.

SIMPSON, James. 1995. *Spanish agriculture. The long Siesta, 1765-1965*. Cambridge: Cambridge University Press.

SOEIRO, Teresa. 1996/1997. Lagares de Azeite no Concelho de Penafiel. *Portvgalia, nova série*. FLUP, Vols. 17-18, pp. 219-244.

SOUSA, Fernando Ruivo de. 1998. Sistemas agrários e melhoramento dos bovinos de raça mirandesa: o caso da freguesia de Paçó. in *Série Estudos*. Bragança: Instituto Politécnico de Bragança. Nº 38.

- SOUSA, Fernando Ruivo de e SÁNCHEZ GARCÍA, Luciano. 2009.** *Mirandesa*. Bragança: Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Mirandesa. (<https://bibliotecadigital.ipb.pt/handle/10198/3969>).
- TABORDA, Vergílio. 1932.** *Alto Trás-os-Montes: Estudo Geográfico*. Coimbra: Imprensa da Universidade.
- TIERNO, João Francisco. 1904.** *O gado bovino Mirandês*. Boletim da Direcção Geral da Agricultura. Lisboa: Imprensa Nacional. Oitavo anno, nº1.
- VARIZO, Aníbal. 1989.** Mogadouro-Apontamentos Históricos. *Brigantia*. Julho-Dezembro de 1989, vol. 9, nº 3/4, pp. 79-103.
- . **1990.** Mogadouro-Apontamentos Históricos. *Brigantia*. Janeiro-Junho de 1990, vols. 10, nº1/2, pp. 303-315.
- VASCONCELOS, José Leite de. 1936.** *Etnografia Portuguesa. Tentame de Sistematização*. Lisboa: Imprensa Nacional. Vol. II.
- . **1942.** *Etnografia Portuguesa. Tentame de sistematização*. Lisboa: Imprensa Nacional. Vol. III.
- . **1967.** *Etnografia Portuguesa. Tentame de sistematização*. Lisboa: Imprensa Nacional. Vol. V.
- . **1975.** *Etnografia Portuguesa. Tentame de sistematização*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda. Vol. VI.
- . **2007.** *Etnografia Portuguesa*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda. Vol. X.
- VÁZQUEZ MARTÍNEZ, Alfonso. 2002.** Galicia e a seitura en Castela. *Galicia e a sega en Castela ó longo dos tempos*. Santiago de Compostela: Consello da Cultura Galega. Sección de Antropoloxía Cultural, pp. 133-156.
- VILLA MAIOR, Visconde de. 1866.** *Preliminares da ampelografia e oenologia do paiz vinhateiro do Douro*. Lisboa: Imprensa Nacional.
- . **1867.** *Memória sobre os processos de vinificação*. Centros vinhateiros do continente do reino. Lisboa: Imprensa Nacional.

ANEXOS

Índice de anexos

1. MAPAS.....	135
Mapa 2 – Localização do concelho de Mogadouro no contexto peninsular. Fonte: <i>Carta Administrativa Oficial de Portugal</i> , versão 2009.0, do Instituto Geográfico Português, adaptada ao <i>Google Earth</i>	135
Mapa 3 – Localização do concelho de Mogadouro, no contexto distrital. Fonte: <i>Carta Administrativa Oficial de Portugal</i> , versão 2009.0, do Instituto Geográfico Português, adaptada ao <i>Google Earth</i>	135
Figura 6 – População ligada a explorações agrícolas, por concelho, no início dos anos 90 (ROLO 1996: 105).	136
Figura 7 – População agrícola familiar com atividade só na exploração agrícola (Pfsó Exp.) e com atividade remunerada fora da exploração (PFrem F), por cnelho, à entrada da década de 80 (ROLO 1996: 105).	136
Figura 8 – População ligada a explorações agrícolas, por concelho: importância relativa na população total em 1950 (PopA/PopT50) (ROLO 1996: 142).	137
Figura 9 – Importância relativa das pequenas, médias e grandes explorações agrícolas, no início dos anos 80, a nível concelhio (ROLO 1996: 106).	137
Figura 10 – Produções de trigo e de outros cereais (centeio; cevada e aveia) em 1980: importância relativa no Valor Acrescentado Bruto (VAB) agrícola e florestal nos concelhos nacionais (ROLO 1996: 113).	138
Figura 11 – Viticultura e olivicultura em 1980: importância no VAB agrícola e florestal, por concelho (ROLO 1996: 117-118).	138
Figura 12 – Produção de batata (e feijão, grão de bico e fava) e hortícolas em 1980: importância no VAB agrícola e florestal, a nível concelhio (ROLO 1996: 114).	139
Figura 13 – Produção de mel, cera e frutos secos (amêndoa, avelã e noz) em 1980: importância no VAB agrícola e florestal, por concelho (ROLO 1996: 117-120).	139
Figura 14 – Importância relativa da superfície agrícola cultivada (SAc90/ST), florestal (Sfl/ST) e de incultos (Inc/ST), por concelho (ROLO 1996: 95).	140
Figura 15 – Importância relativa da superfície de terras aráveis (Tar) na superfície territorial, por concelho, nos anos 50 e 90 (ROLO 1996: 125).	140
Figura 16 – Superfície irrigada na superfície agrícola, por concelho, nos anos 50 e 70 (ROLO 1996: 127).	141
Figura 17 – Gado bovino em 1970 e à entrada dos anos 90, por concelho (ROLO 1996: 132).	141
Figura 18 – Importância do gado bovino no conjunto dos gados, em 1970 e nos anos 90, a nível concelhio (ROLO 1996: 133).	142
Figura 19 – Importância relativa do número de vacas leiteiras no total do efetivo pecuário, nos anos 70 e 90, a nível concelhio (ROLO 1996: 134).	142
Figura 20 – Gado ovino, em 1970 e 1990, por concelho (ROLO 1996: 134).	143
Figura 21 – Gado caprino, em 1970 e 1990, por concelho (ROLO 1996: 135).	143
Figura 22 – Importância relativa do número de gado miúdo (ovinos + caprinos) no total do efetivo pecuário, nos anos 70 e 90, a nível de concelho (ROLO 1996: 136).	144

Figura 23 – Índice de motorização, por concelho, em 1968 e 1989: número de cavalos-vapor (Mtcv) por hectare de superfície agrícola (ROLO 1996: 138).....	144
---	-----

2. TABELAS..... 145

Tabela 2 – População das freguesias do concelho de Mogadouro, por profissões que estavam, direta ou indiretamente, ligadas à agropecuária, em 1796.	145
---	-----

Tabela 3 – Produções do concelho de Mogadouro, por freguesia, segundo as Memórias Paroquiais de 1758.	146
--	-----

Tabela 4 – Moinhos, azenhas, pisões e lagares referidos nas Memórias paroquiais de 1758, por aldeia.....	147
---	-----

3. CATÁLOGO..... 148

3.1. ALFAIAS E UTENSÍLIOS AGRÍCOLAS 148

Instrumentos de mobilização da terra..... 148

1 – Arado..... 148

Foto 1 – Arado radial usado por bovinos nas tarefas de lavra	148
---	-----

Foto 2 – Arado radial, de menores dimensões, usado por muares, com a trasga colocada no timão.....	149
---	-----

Figura 24 – Arado radial de Miranda do Douro	149
---	-----

2 – Arado de um só animal 150

Foto 3 – Arado rachado, de um só animal	150
--	-----

Figura 25 – Arado rachado transmontano.....	150
--	-----

Foto 4 – Arado de pau com o apo curto	151
--	-----

3 – Charruas ou charruecos de ferro industrial 152

Foto 5 – Charrua com o apo de madeira	152
--	-----

Foto 6 – Charrua totalmente em ferro.....	152
--	-----

4 – Enxadas..... 153

Foto 7 – Enxada de tipo 5 e enxada de tipo 9	153
---	-----

5 – Enxadões, alviões, alferces e picaretas..... 154

Foto 8 – À esquerda um pequeno alvião, no centro uma <i>picareta de escardar</i> , cortar mato ou rachar lenha e na foto da direita um alvião, de maiores dimensões	154
--	-----

6 – Satchos..... 155

Foto 9 – Satchos, esquerda: lâmina triangular e direita: pá quadrangular munido de um pequeno pêto	155
---	-----

7 – Grade ou agrade..... 156

Foto 10 – Agrade	156
-------------------------------	-----

Figura 26 – Algumas formas de ligação da grade ao cambão ou timãozela e destes ao jugo.....	157
--	-----

8 – Rastro 158

Figura 27 – Rastro ou rastão	158
---	-----

Figura 28 – Rastro de grandes dimensões.....	158
---	-----

Instrumentos de recolha e manuseio de fertilizantes naturais..... 159

9 – Calagouça..... 159

Foto 11 – No lado esquerdo, calagouça de cabo curto, e na direita, calagouça de cabo comprido e com um espigão nas costas do gume.....	159
Foto 12 – Calagouça de cabo curto com uma lâmina nas costas, ou podadeira.....	160
10 – Alvião	160
11 – Engaço ou rastro	160
Foto 13 – Engaço de madeira.....	161
Foto 14 – Engaço de madeira.....	161
12 – Espalhadora.....	162
Foto 15 – Espalhadora.....	162
Foto 16 – Espalhadora.....	162
<i>Instrumentos de sementeira</i>	163
13 – Saco de semear	163
Foto 17 – Saco semeador.....	163
14 – Cestas.....	163
Foto 18 – Cesta.....	164
15 – Baldes	164
Foto 19 – Balde de plástico.....	164
<i>Instrumentos de corte e manuseio de forragens</i>	165
16 – Gadanha.....	165
Foto 20 – Gadanha, ferro de picar a gadanha e frasco com a pedra de afiar a gadanha.....	165
17 – Seitoira ou foice	166
Foto 21 – Seitoira de gume liso.....	166
18 – Engaço	166
Foto 22 – Engaço com o cabo bifurcado.....	167
<i>Acessórios e correlacionados</i>	167
19 – Pedra de afiar a lâmina da gadanha	167
Foto 23 – Frasco com a pedra de aguçar a gadanha	167
Foto 24 – Pormenor da decoração do frasco da foto anterior	168
20 – Ferro de picar a gadanha.....	168
Foto 25 – Ferro de picar a gadanha.....	168
21 – Pedra de afiar a lâmina da seitoira	169
<i>Instrumentos de poda e enxertia</i>	169
22 – Serrote.....	169
Foto 26 – Serrote.....	169
23 – Tesoura da poda.....	169
Foto 27 – Tesouras da poda.....	170
24 – Navalha.....	170

Foto 28 – Navalha.....	170
25 – Machada.....	171
Foto 29 – Machada.....	171
Foto 30 – Machada de grandes dimensões ou machado, na esquerda, e machada comum pêto nas costas da lâmina, na direita.....	171
<i>Acessórios e correlacionados.....</i>	<i>172</i>
26 – Pedra aguçadoura.....	172
Foto 31 – Pedra aguçadoura.....	172
Figura 29 – Pedra aguçadoura ou aguçadeira.....	172
<i>Instrumentos de monda e rega.....</i>	<i>173</i>
27 – Satcho de monda.....	173
Foto 32 – Satcho de mondar.....	173
28 – Sachador de tração animal.....	173
Foto 33 – Sachador de tração animal.....	173
29 – Cabaços ou aguadouros.....	174
Foto 34 – Aguadouro de lata, com cabo de madeira.....	174
30 – Regador.....	174
Foto 35 – Regadores de lata.....	174
31 – Motor de rega.....	175
Foto 36 – Motor de rega.....	175
<i>Instrumentos de proteção e tratamento.....</i>	<i>176</i>
32 – Pulverizador.....	176
Foto 37 – Pulverizador de cobre.....	176
33 – Enxofradeira mecânica.....	176
Foto 38 – Enxofradeira.....	176
34 – Espantalhos.....	177
Foto 39 – Espantalhos.....	177
35 – Ratoeiras.....	177
Foto 40 – Ratoeira.....	177
<i>Instrumentos de colheita de frutos.....</i>	<i>178</i>
36 – Varas de varejar.....	178
Foto 41 – Varas de varejar.....	178
37 – Mantas ou toldes.....	178
Foto 42 – Mantas e toldes para apanhar azeitona.....	178
<i>Instrumentos de colheita de cereais.....</i>	<i>179</i>
38 – Seitoira ou foice.....	179
Foto 43 – Seitoira de pica com pormenor do gume serrilhado.....	179

Foto 44 – Seitoira de gume liso.....	180
39 – Didais ou dedais.....	181
Foto 45 – Três exemplos de dedais em couro	181
Foto 46 – Didais colocados na mão.....	181
<i>Acessórios e correlacionados.....</i>	<i>182</i>
40 – Banco de picar a seitoira	182
Figura 30 – Banco de picar as seitoiras.....	182
41 – Pedra de afiar a lâmina da seitoira	182
<i>Instrumentos de debulha</i>	<i>183</i>
42 – Malho.....	183
Foto 47 – Malho.....	183
Foto 48 – Malho.....	183
Foto 49 – Pormenor do fato dos malhos das fotos anteriores	184
43 – Trilho.....	184
Figura 31 – Trilho, visto de várias perspetivas.....	184
Foto 50 – Trilho	185
44 – Debulhadora ou malhadeira	185
Foto 51 – Debulhadora.....	186
<i>Instrumentos de limpeza de cereais e manuseio de palhas</i>	<i>186</i>
45 – Forcado.....	186
Foto 52 – Forcado	186
Foto 53 – Forcado	187
46 – Bendas	187
Foto 54 – Bendas	187
Foto 55 – Bendas	188
47 – Pá de madeira.....	188
Foto 56 – Pá de limpar o cereal	188
Foto 57 – Pás de limpar o cereal	189
48 – Rôdo.....	189
Foto 58 – Rôdo de juntar e amontoar o cereal.....	189
Foto 59 – Rôdo utilizado para trabalhar o vinho	190
49 – Arrotcho.....	190
Foto 60 – Arrotcho.....	190
50 – Çaranda, crivo e criba.....	190
Foto 61 – Çaranda e crivo.....	191
<i>Instrumentos de medição e armazenamento do grão</i>	<i>192</i>
51 – Alqueire	192

Foto 62 – Alqueire e meio alqueire.....	192
52 – Rasoura.....	192
53 – Quarta	192
Foto 63 – Quarta	193
54 – Saco.....	193
Foto 64 – Sacos de cereal.....	193
55 – Arcas ou tulhas.....	194
Foto 65 – Arca do cereal. Nesta fotografia podemos ver ainda uns alforjes e vários utensílios agrícolas, como bendas, engaços e pás de limpar o cereal.....	194
Foto 66 – Cortiço para armazenar o cereal	195
3.2. TRANSPORTES.....	196
<i>Transportes de tração humana</i>	196
56 – Carreta.....	196
<i>Instrumentos de acarreo humano</i>	196
57 – Cesto	196
Foto 67 – Cestas	196
58 – Canastra	196
Foto 68 – Canastras	197
<i>Acessórios e correlacionados</i>	197
59 – Rodilha.....	197
Foto 69 – Rodelas	197
60 – Cajado ou pau	198
<i>Transportes de tração animal</i>	198
61 – Carro de bois	198
Foto 70 – Carro de bois. É ainda visível uma espalhadora, um <i>forcado</i> , uma <i>benda</i> e um molho de palha. (Museu Rural de Urrós, Mogadouro)	199
Figura 32 – Elementos de um carro de bois tradicional.....	200
Foto 71 – Carroça atrelada a uma mula.....	201
<i>Acessórios e correlacionados</i>	201
63 – Estadulhos	201
Figura 33 – Estadulhos	201
64 – Engarelas	202
Foto 72 – Engarelas	202
65 – Cancelas.....	202
Foto 73 – Cancelas num carro de bois.....	202
Figura 34 – Caniças	203
66 – Escada.....	203

Foto 74 – Escada do carro de bois	203
Figura 35 – Escada colocada sobre o carro	203
<i>Transportes a dorso de animais</i>	204
67 – Albarda	204
Foto 75 – Albarda	204
Foto 76 – Albarda. É ainda visível a barrigueira sobre a albarda e o arrotcho, bem como uma meleia de cada lado.....	204
68 – Cangalhas	205
Foto 77 – Cangalhas	205
69 – Cestos asnais ou vindimos.....	205
Foto 78 – Cesto asnal.....	205
Foto 79 – Burro carregado com os cestos asnais.....	206
Foto 80 – Mula com cestos <i>sterqueiros</i>	206
70 – Alforges	206
Foto 81 – Alforges	207
<i>Instrumentos de atrelagem</i>	207
71 – Jugo de bois.....	207
Foto 82 – Jugos de vacas.....	208
Foto 83 – Jugo de vacas, onde é visível a <i>cantebra</i> com a machada	208
Figura 36 – Jugo de vacas onde podemos ver as meleias colocadas e “presas” com as cornais	208
Foto 84 – Jugo de vacas, com as meleias e a trasga presa a este pelo <i>subeio</i>	209
72 – Jugos de muares.....	209
Foto 85 – Jugo de muares com trasga presa com o <i>subeio</i>	210
Foto 86 – Jugo de mulas	210
73 – Jugos de um só animal ou juguetas	210
Foto 87 – Jugueta de madeira.....	211
Foto 88 – Jugueta de vaca.....	211
74 – Meleias de vacas.....	211
Foto 89 – Meleias de vacas.....	212
75 – Meleias de muares e asininos.....	212
Foto 90 – Jugueta de muares, de madeira, colocada numa meleia	212
Foto 91 – Meleia de muar	213
Foto 92 – Meleia de muar com uma jugueta de ferro colocada	213
76 – Cornais.....	214
77 – Trasga	214
Foto 93 – Trasga	214
Foto 94 – Subeio	215

78 – Arreios	215
79 – Barrigueira.....	215
Foto 95 – Barrigueira.....	215
80 – Arrotcho.....	216
Foto 96 – Arrotcho. É ainda visível a barrigueira junta com uma pequena corda, ambas suspensas da albarda	216
<i>Instrumentos de condução e controle dos animais</i>	<i>217</i>
81 – Aguilhada	217
Foto 97 – Aguilhada ou pau das vacas	217
82 – Rédea	217
83 – Cabresto.....	218
Foto 98 – Cabresto colocado numa mula.....	218
84 – Balancim.....	218
Foto 99 – Balancim de madeira, com os tirantes em corda	218
85 – Tirantes	219
Foto 100 – Balancim de ferro com tirantes também de ferro, revestidos por uma mangueira de borracha	219
86 – Focinheiras ou cangalhas.....	219
Foto 101 – Focinheiras, uma de madeira e uma de arame.....	220
87 – Freio	220
88 – Picadeira de desmame.....	220
Foto 102 – Picadeiras de desmame.....	220
Foto 103 – Picadeira de desmame, feita a partir de uma cabeçada	221
3.3. TECNOLOGIA TÊXTIL.....	222
<i>Equipamento de tosquia.....</i>	<i>222</i>
89 – Tesouras de tosquiar.....	222
Foto 104 – Tesoura de tosquia.....	222
<i>Instrumentos de ripagem.....</i>	<i>222</i>
Figura 37 – Ripo.....	223
<i>Equipamento de maçagem.....</i>	<i>223</i>
91 – Maço	223
Foto 105 – Maços, sedeiro e cardas	223
92 – Maçadoiro	224
<i>Instrumentos de espadelagem</i>	<i>224</i>
93 – Espadeiro	224
Foto 106 – Espadela	224
Foto 107 – Espadela	224
94 – Cortiços.....	225

Figura 38 – Cortiços.....	225
Foto 108 – Espadeladouro (à esquerda), duas espadelas (centro inferior e esquerda), dois maços (direita), linhaça (direita inferior) e um cesto com estopa ao centro.....	225
<i>Instrumentos de assedagem e preparação da estopa</i>	226
95 – Sedeiro	226
Foto 109 – Sedeiros	226
<i>Equipamento de fiação</i>	226
96 – Roca	226
Foto 110 – Rocas e fusos	227
97 – Fuso.....	227
Foto 111 – Roca e fuso.....	228
98 – Rodas de fiar	228
Foto 112 – Roda de fiar.....	229
<i>Instrumentos de elaboração de meadas</i>	229
99– Sarilho.....	229
Foto 113 – Sarilho.....	229
<i>Instrumentos de dobagem</i>	230
100 – Argadilho.....	230
Foto 114 – Argadilho	230
<i>Equipamento de tecelagem</i>	230
101 – Tear	230
Foto 115 – Tear	231
Figura 39 – Tear. Malhadas, Miranda do Douro.....	231
Figura 40 – Vista lateral e de frente do tear da figura anterior	232
Figura 41 – Alguns pormenores do tear das figuras anteriores; a) peça de ferro onde apoia e joga o sistema do pente; b) sistema de fixação do órgão de urdidura; c) sistema de fixação do órgão do pano; d) ligação dos pedais aos liços	232
3.4. OUTROS UTENSÍLIOS ADJETIVOS DA AGROPECUÁRIA	233
102 – Baleios	233
Foto 116 – <i>Bardeiros</i> . Da esquerda para a direita, de milho (Sendim,	233
103 – Tropeça.....	233
Foto 117 – <i>Tropeça</i>	233
104 – Cabaça de beber vinho.....	234
Foto 118 – Cabaça de beber o vinho	234
105 – Bota do vinho.....	234
Foto 119 – Botas de beber o vinho	235
106 – Máquinas de esmagar as uvas.....	235

107 – Potes ou alambique	235
Foto 120 – Potes da aguardente.....	236
108 – Pás de madeira para limpar a azeitona	236
Foto 121 – Pás de limpar a azeitona	236
109 – Limpador de azeitona	237
Foto 122 – Limpador de azeitona, de madeira e ferro, com pormenor da saída do depósito da azeitona para o estrado onde ia ser limpa.....	237
110 – Prensa de vara ou fuso de azeite	238
Foto 123 – Prensa de vara de um lagar de azeite.....	238
111 – Prensas mecânicas do azeite	238
Foto 124 – Prensa do azeite	238
112 – Prensa de parafuso central	239
Foto 125 – Prensa das uvas de parafuso central	239
113 – Seiras.....	239
114 – Bancos de madeira ou motcho.....	239
Foto 126 – Banco de madeira.....	239
115 – Ferro de partir a amêndoa.....	240
Foto 127 – Ferro de scatchar amêndoa.....	240
116 – Laje de partir a amêndoa	240
Foto 128 – Laje de partir a amêndoa, onde podemos ver vários orifícios com o formato desse fruto seco, resultado do uso	240
117 – Sacas das batatas.....	240
Foto 129 – Saca de sarapilheira.....	241
118 – Canelos	241
Foto 130 – Canelos	241
119 – Sarrão.....	241
Foto 131 – Sarrão de pele de cordeiro	242
120 – Ferros de marcar o gado	242
Foto 132 – Ferro de marcar o gado.....	242
Foto 133 – Marca do ferro de marcar o gado da foto anterior	243
121 – Chocalhos e campainhas	243
Foto 134 – Chocalhos de cabras e ovelhas	243
Foto 135 – Campainhas das vacas.....	244
Foto 136 – Chocalho de ovelha (nº 9) e campainha de vaca (nº 6)	244
122 – Malhão ou baliza.....	245
Foto 137 – Malhões.....	245
3.5. ESTRUTURAS ADJETIVAS PARA A AGROPECUÁRIA	246

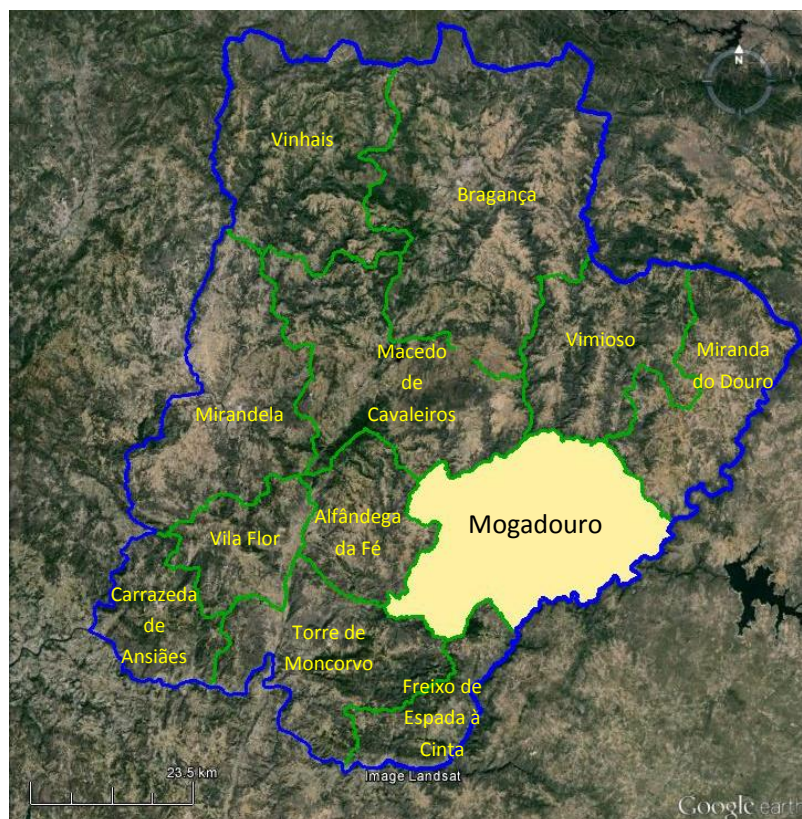
123 – Palheiro.....	246
Foto 138 – Triato de um palheiro.....	246
124 – Curraladas	246
Foto 139 – <i>Triato</i>	247
125 – Curral	247
126 – Cabanal.....	247
127 – Loje ou loja	247
Foto 140 – <i>Loje</i>	248
128 – Corte ou corriça	248
129 – Eira.....	248
130 – Moinho	249
Figura 42 – Corte de um moinho de rodízio	249
Figura 43 – Pormenores de um moinho de rodízio.....	249
131 – Azenha.....	250
Figura 44 – Pormenores de uma azenha	250
132 – Lagar de vinho	251
Foto 141 – Lagar de vinho.....	251
133 – Pio	251
134 – Bodegas	251
135 – Lagar de azeite	252
Foto 142 – Lagar de azeite abandonado.....	252
136 – Poços cavados na rocha.....	252
137 – Nórias.....	253
Foto 143 – Nora	253
138 – Cegonhas.....	254
Foto 144 – Cegonha	254
Figura 45 – Cegonha e seus elementos.....	255
139 – Estrado das batatas	256
Foto 145 – Estrado onde se armazenam as batatas	256
140 – Tronco	256
Figura 46 – Tronco de curar as vacas	256
141 – Cancelas	257
Foto 146 – Caniças em madeira.....	257
Foto 147 – Caniças de ferro	257
142 – Abrigo de pastores.....	258
Foto 148 – Cabana de pastor, de colmo e madeira. Podemos ver ainda um <i>sarrão</i> e uma coleira de cão de gado	258

Foto 149 – Abrigo de pedra com cobertura de giesta	258
143 – Pombais	259
Figura 47 – Corte de um pombal.....	259
Figura 48 – Planta de um pombal e pormenor de um ninho.....	259
Figura 49 – Exemplos de plantas de pombais	259
3.6. MEDIDAS DE LÍQUIDOS	260
144 – Pipas ou pipos.....	260
145 – Tina.....	260
146 – Almude.....	260
147 – Cântaros.....	260
Foto 150 – Cântaro	260
148 – Remeia.....	260
Foto 151 – Remeia.....	261
149 – Garrações.....	261

1. Mapas



Mapa 2 – Localização do concelho de Mogadouro no contexto peninsular. Fonte: *Carta Administrativa Oficial de Portugal*, versão 2009.0, do Instituto Geográfico Português, adaptada ao Google Earth.



Mapa 3 – Localização do concelho de Mogadouro, no contexto distrital. Fonte: *Carta Administrativa Oficial de Portugal*, versão 2009.0, do Instituto Geográfico Português, adaptada ao Google Earth.

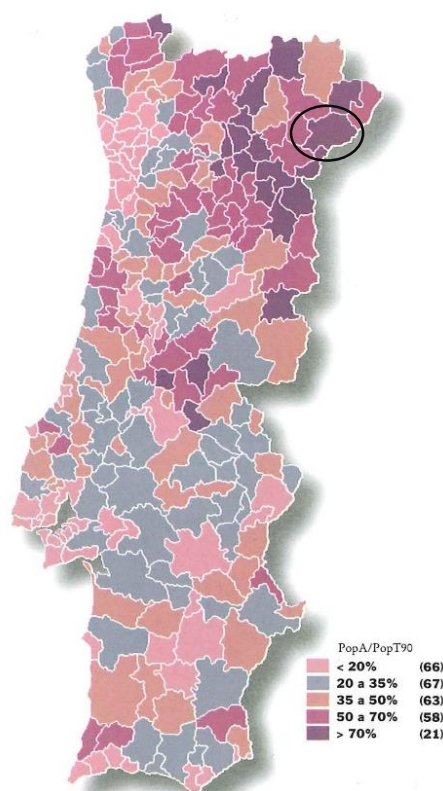


Figura 6 – População ligada a explorações agrícolas, por concelho, no início dos anos 90 (ROLO 1996: 105).

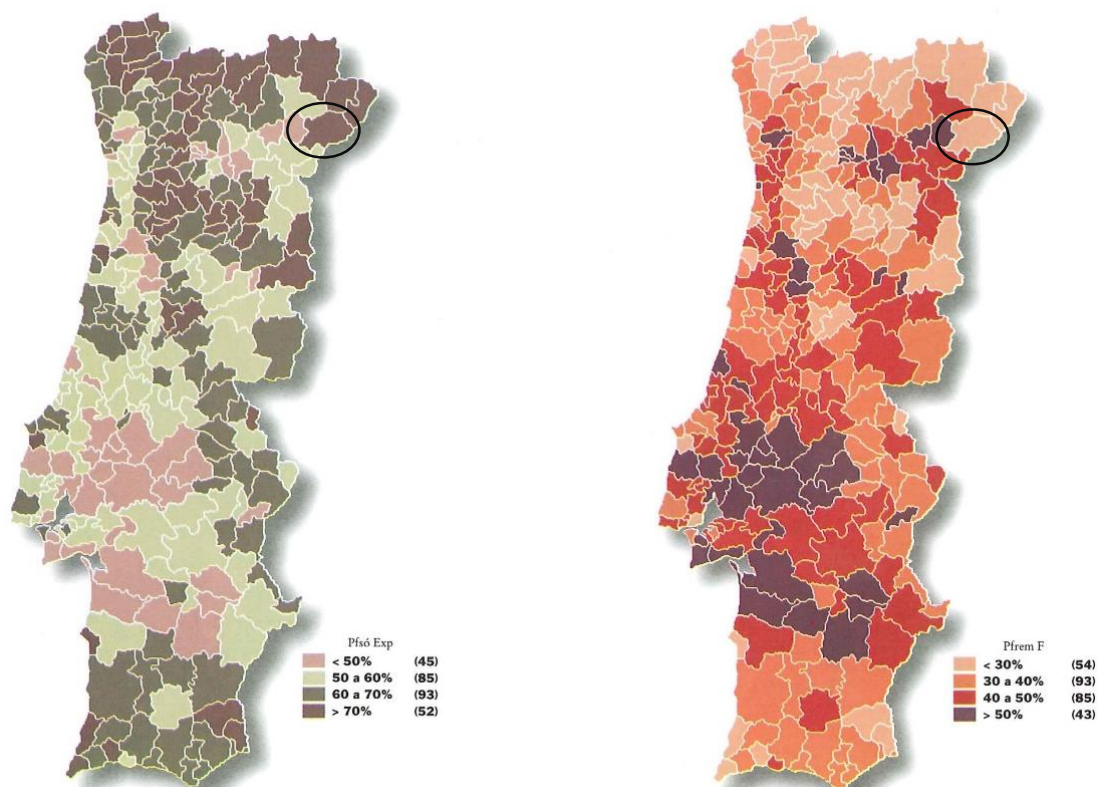


Figura 7 – População agrícola familiar com atividade só na exploração agrícola (Pfsó Exp.) e com atividade remunerada fora da exploração (PFrem F), por cncelho, à entrada da década de 80 (ROLO 1996: 105).

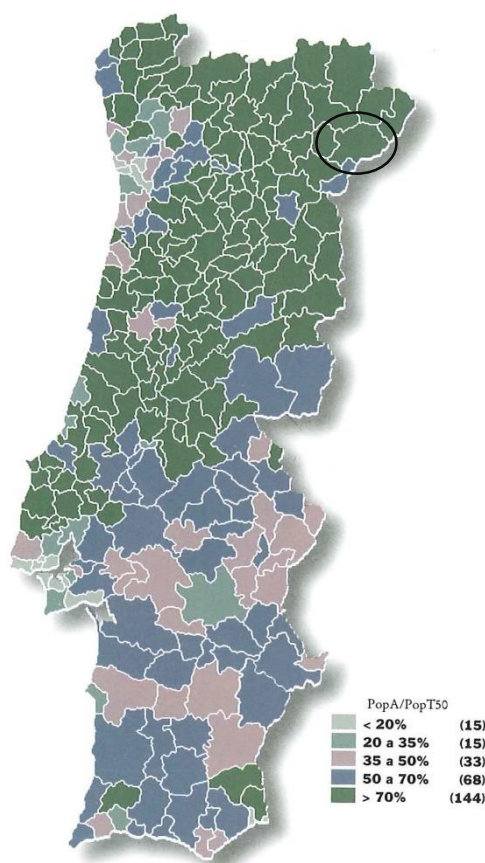


Figura 8 – População ligada a explorações agrícolas, por concelho: importância relativa na população total em 1950 (PopA/PopT50) (ROLO 1996: 142).

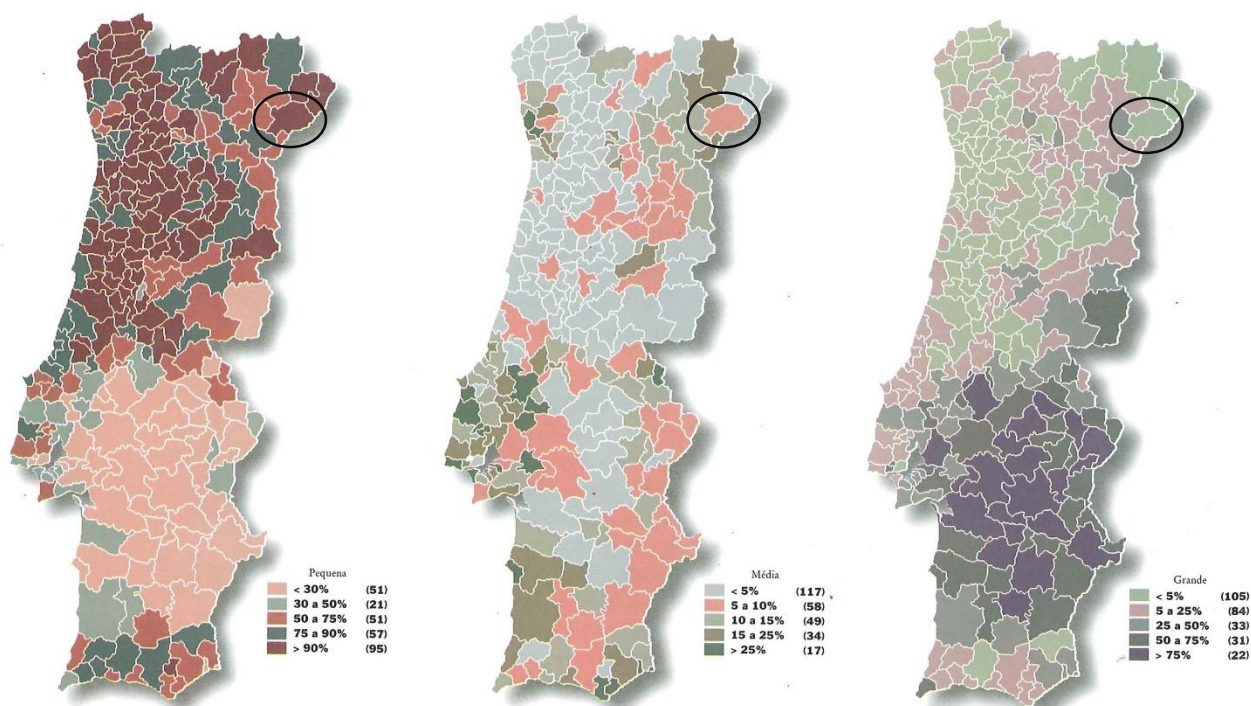


Figura 9 – Importância relativa das pequenas, médias e grandes explorações agrícolas, no início dos anos 80, a nível concelhio (ROLO 1996: 106).

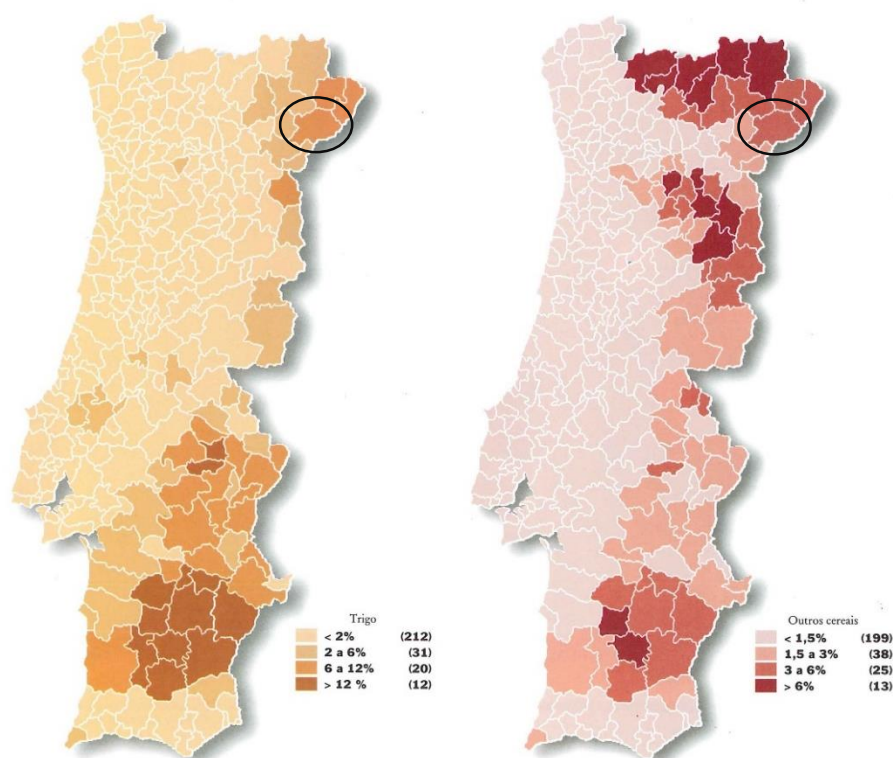


Figura 10 – Produções de trigo e de outros cereais (centeio; cevada e aveia) em 1980: importância relativa no Valor Acrescentado Bruto (VAB) agrícola e florestal nos concelhos nacionais (ROLO 1996: 113).

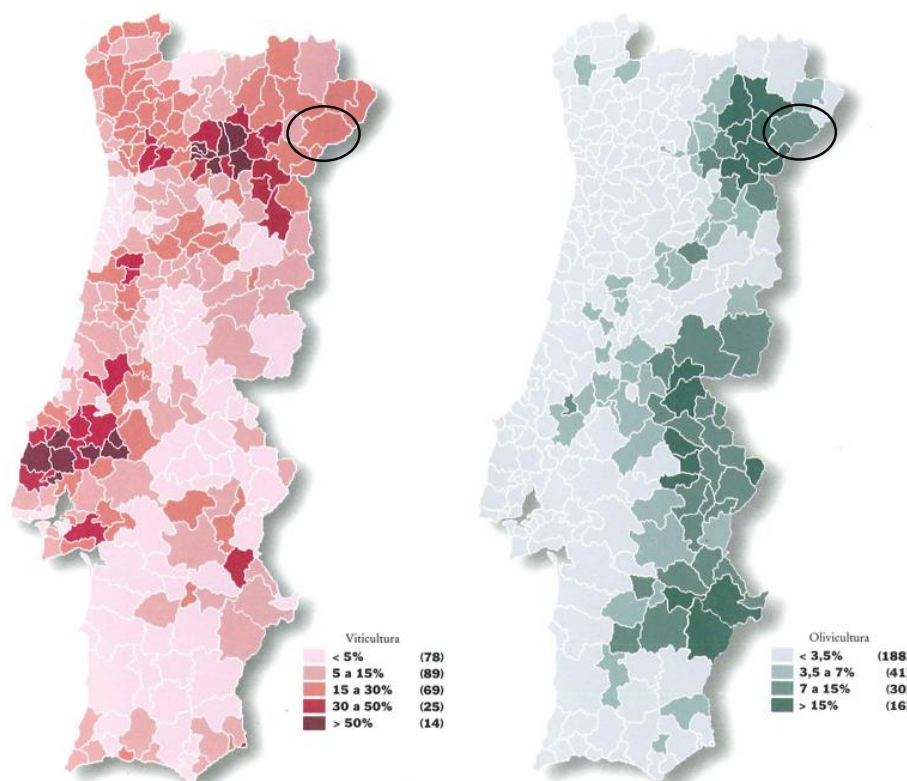


Figura 11 – Viticultura e olivicultura em 1980: importância no VAB agrícola e florestal, por concelho (ROLO 1996: 117-118).

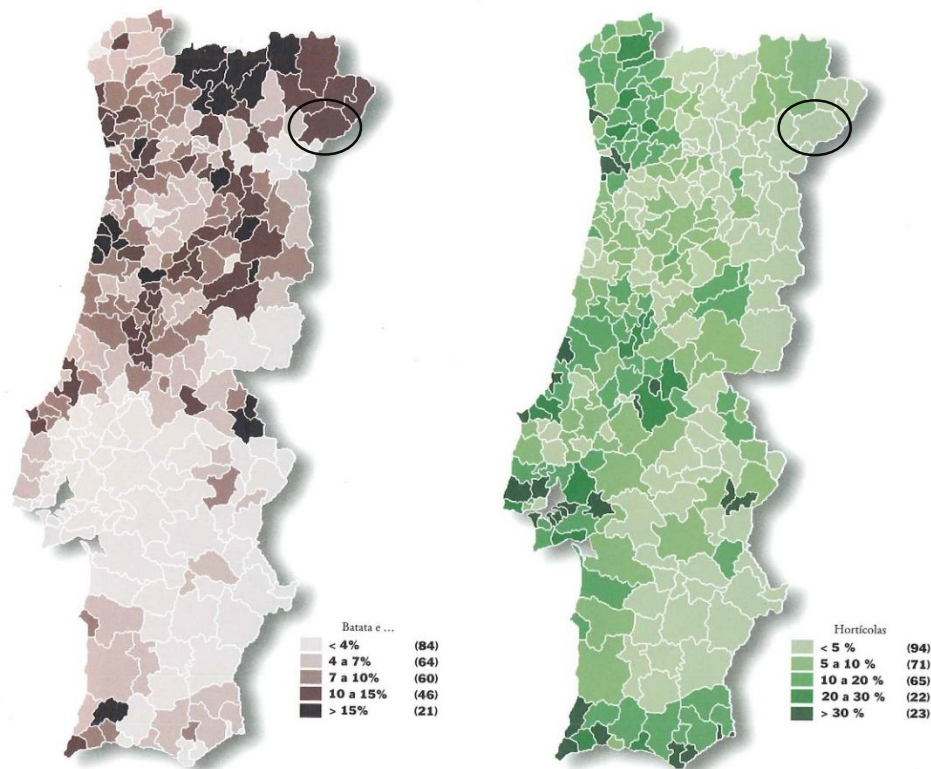


Figura 12 – Produção de batata (e feijão, grão de bico e fava) e hortícolas em 1980: importância no VAB agrícola e florestal, a nível concelhio (ROLO 1996: 114).

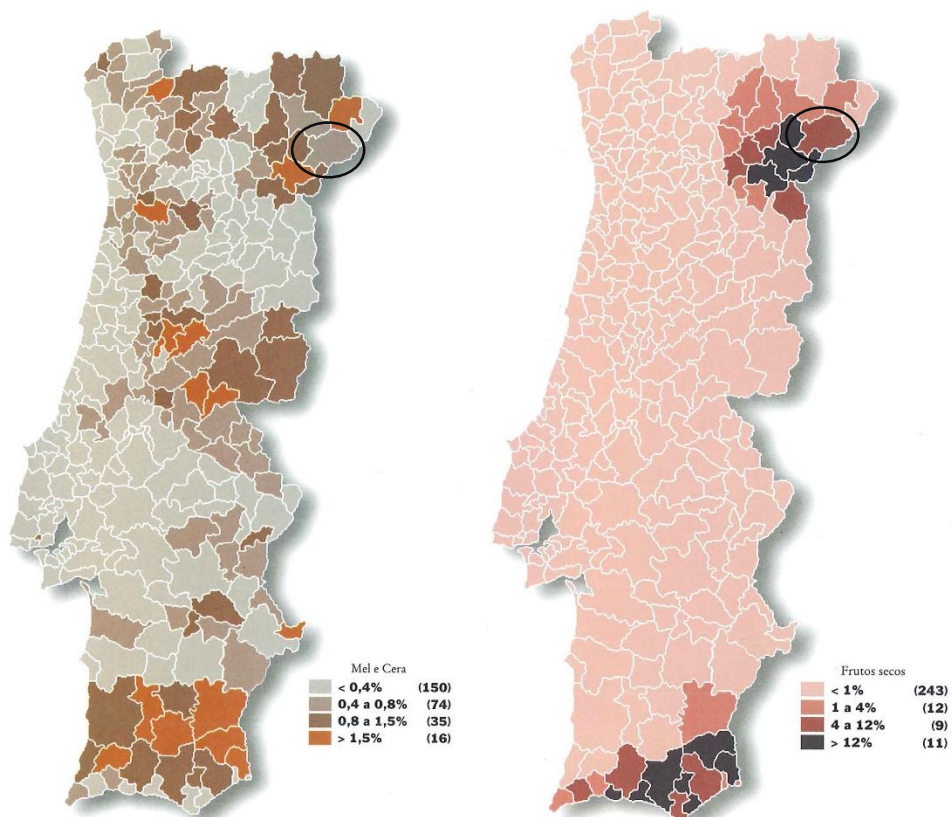


Figura 13 – Produção de mel, cera e frutos secos (amêndoa, avelã e noz) em 1980: importância no VAB agrícola e florestal, por concelho (ROLO 1996: 117-120).

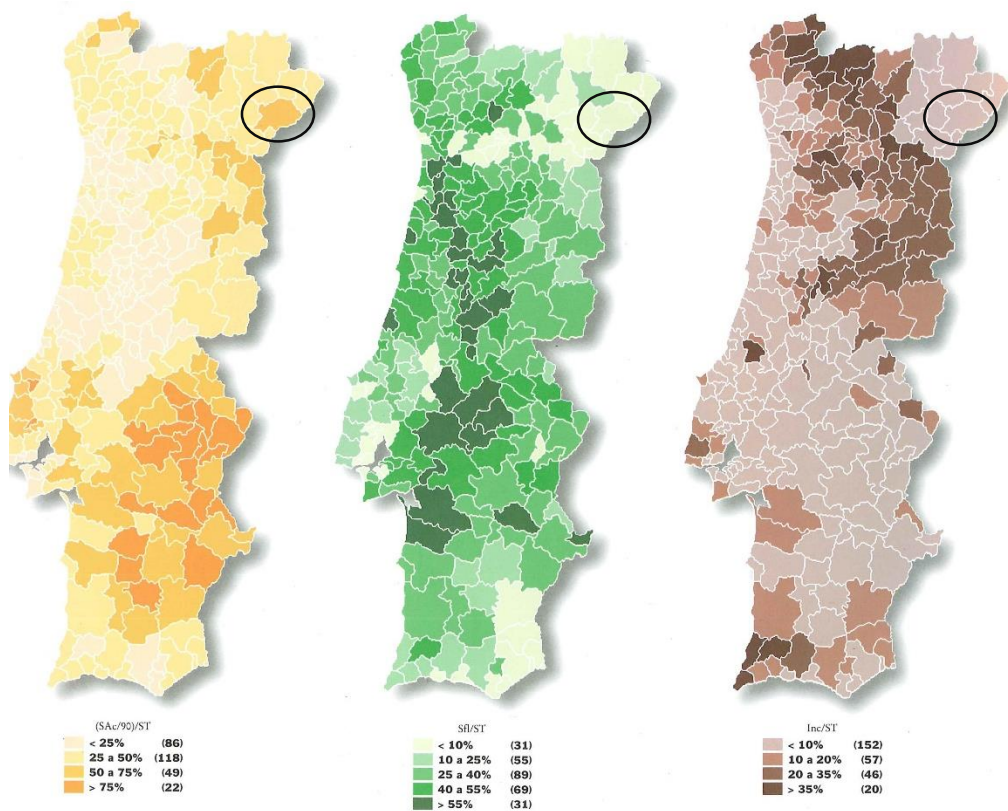


Figura 14 – Importância relativa da superfície agrícola cultivada (SAc90/ST), florestal (Sf/ST) e de incultos (Inc/ST), por concelho (ROLO 1996: 95).

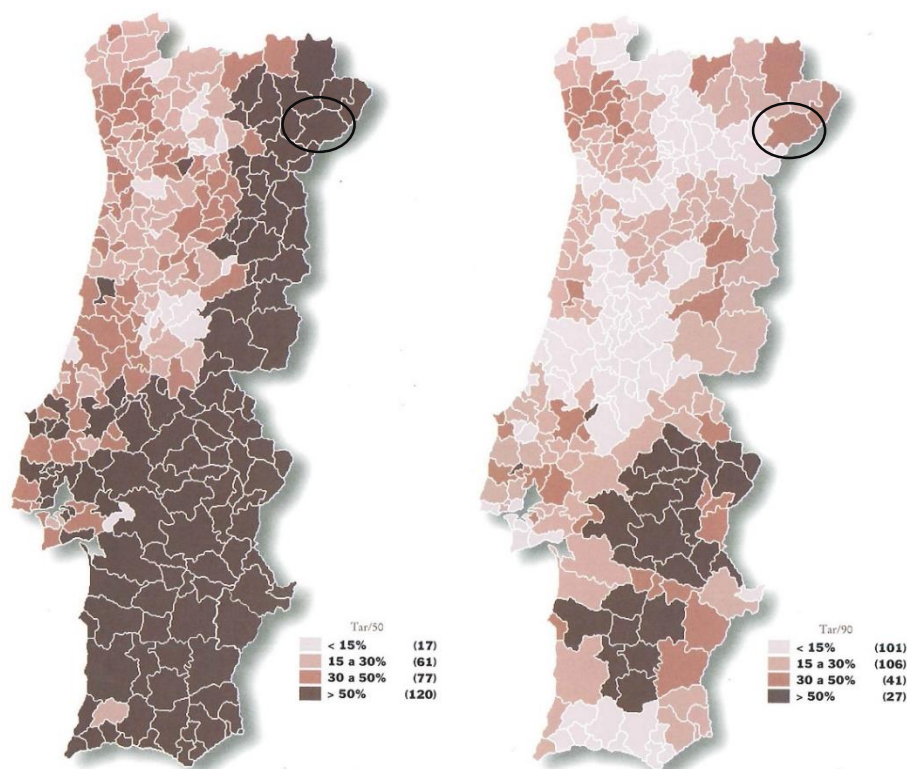


Figura 15 – Importância relativa da superfície de terras aráveis (Tar) na superfície territorial, por concelho, nos anos 50 e 90 (ROLO 1996: 125).

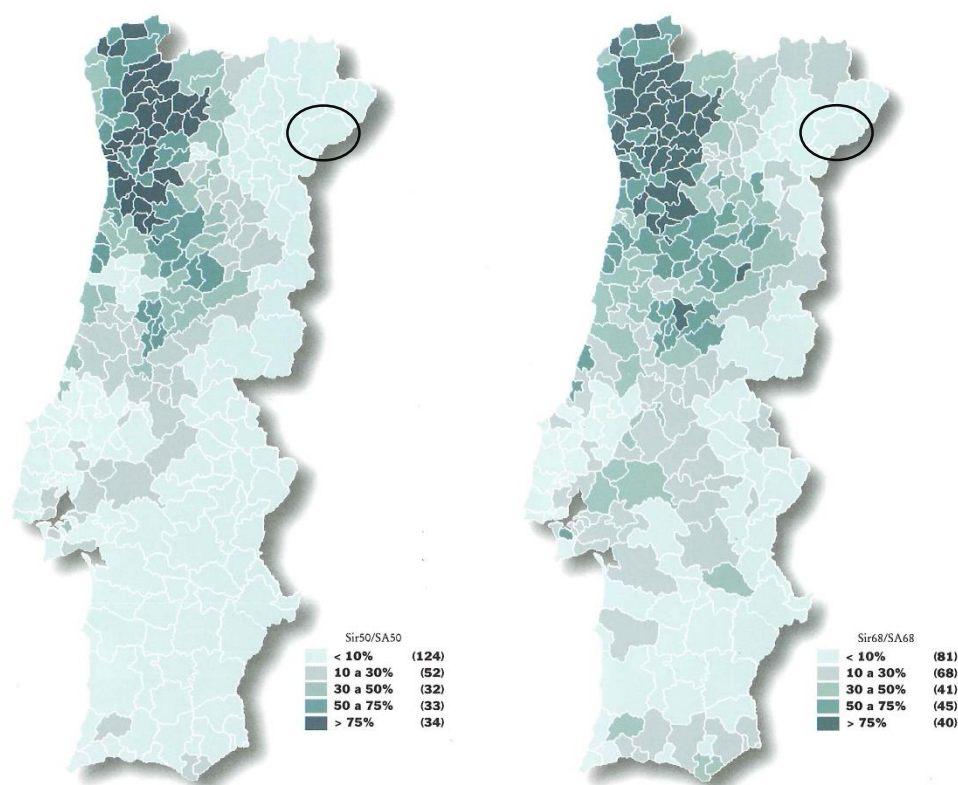


Figura 16 – Superfície irrigada na superfície agrícola, por concelho, nos anos 50 e 70 (ROLO 1996: 127).

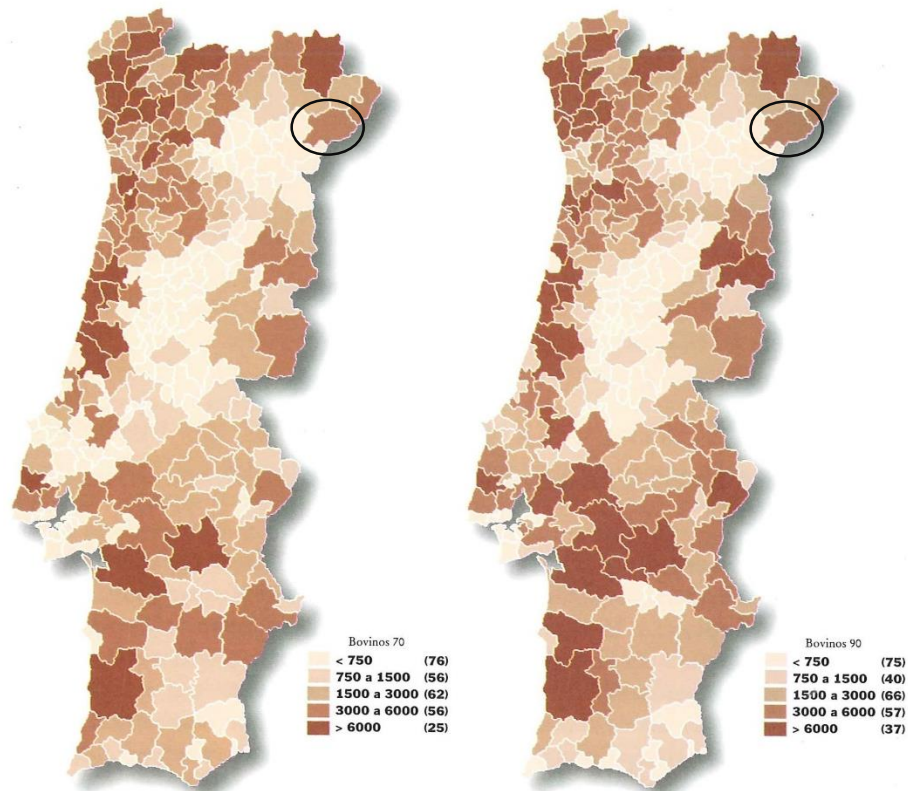


Figura 17 – Gado bovino em 1970 e à entrada dos anos 90, por concelho (ROLO 1996: 132).

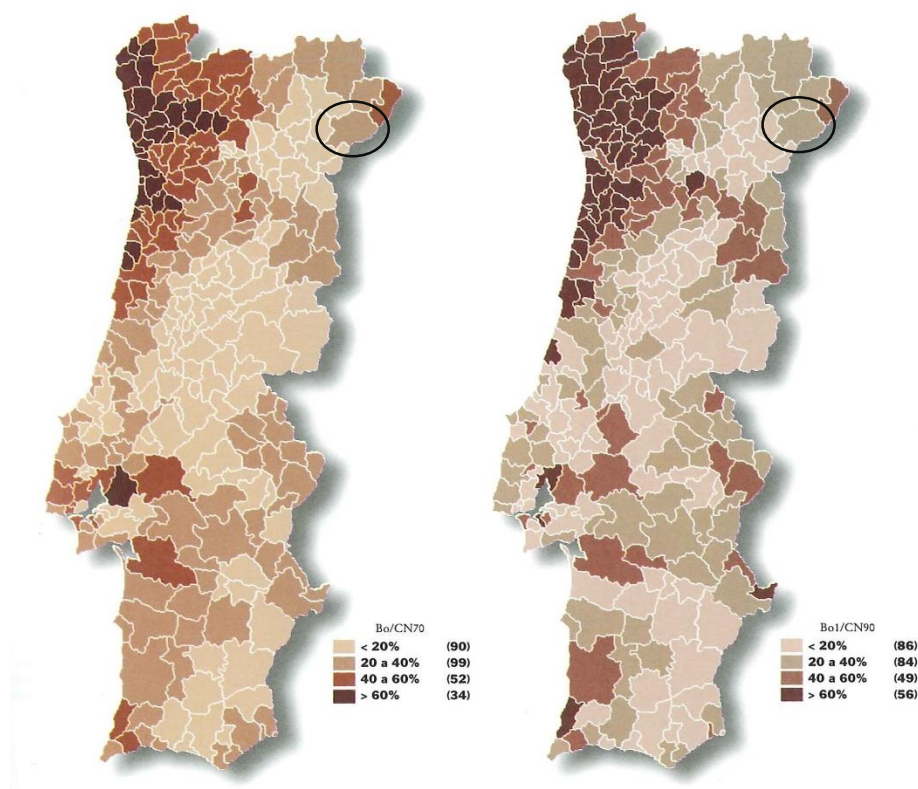


Figura 18 – Importância do gado bovino no conjunto dos gados, em 1970 e nos anos 90, a nível concelhio (ROLO 1996: 133).

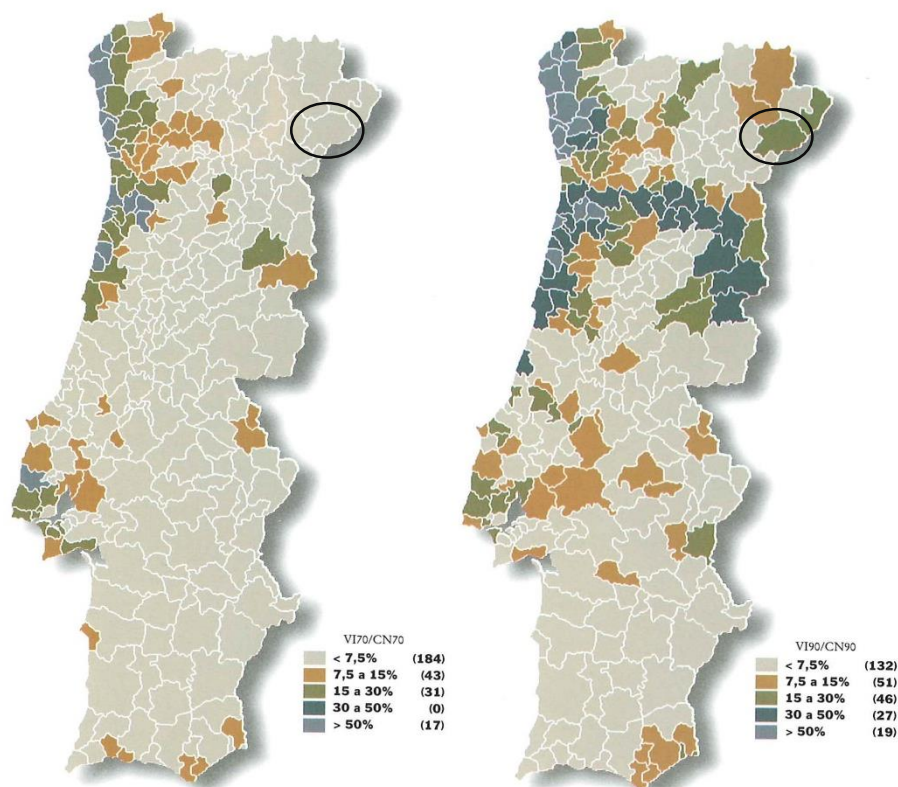


Figura 19 – Importância relativa do número de vacas leiteiras no total do efetivo pecuário, nos anos 70 e 90, a nível concelhio (ROLO 1996: 134).

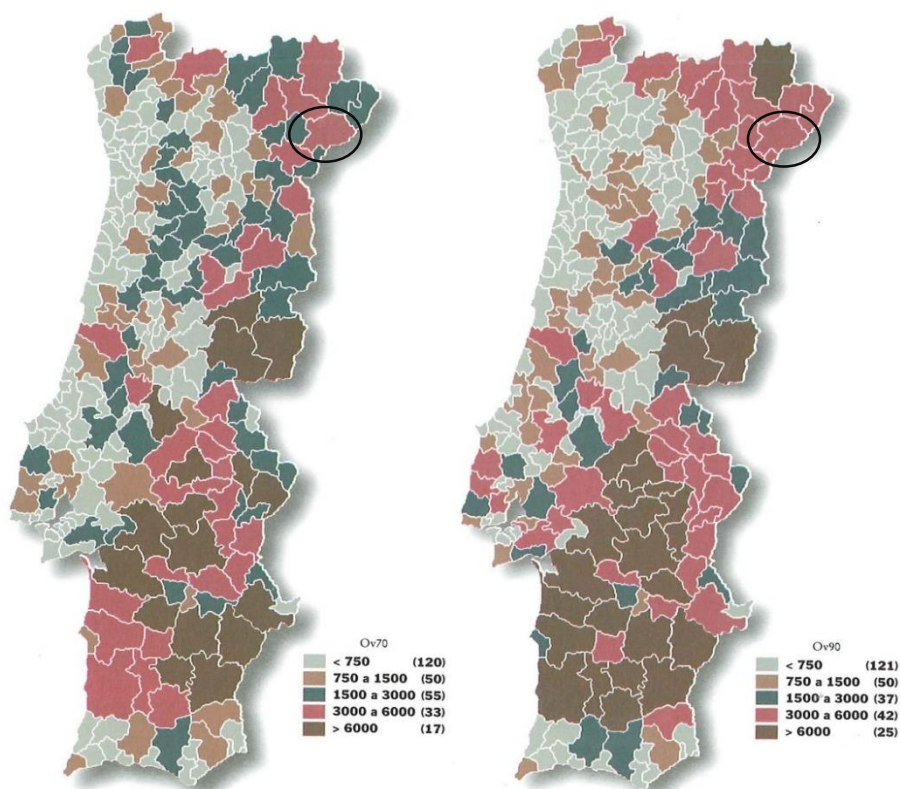


Figura 20 – Gado ovino, em 1970 e 1990, por concelho (ROLO 1996: 134).

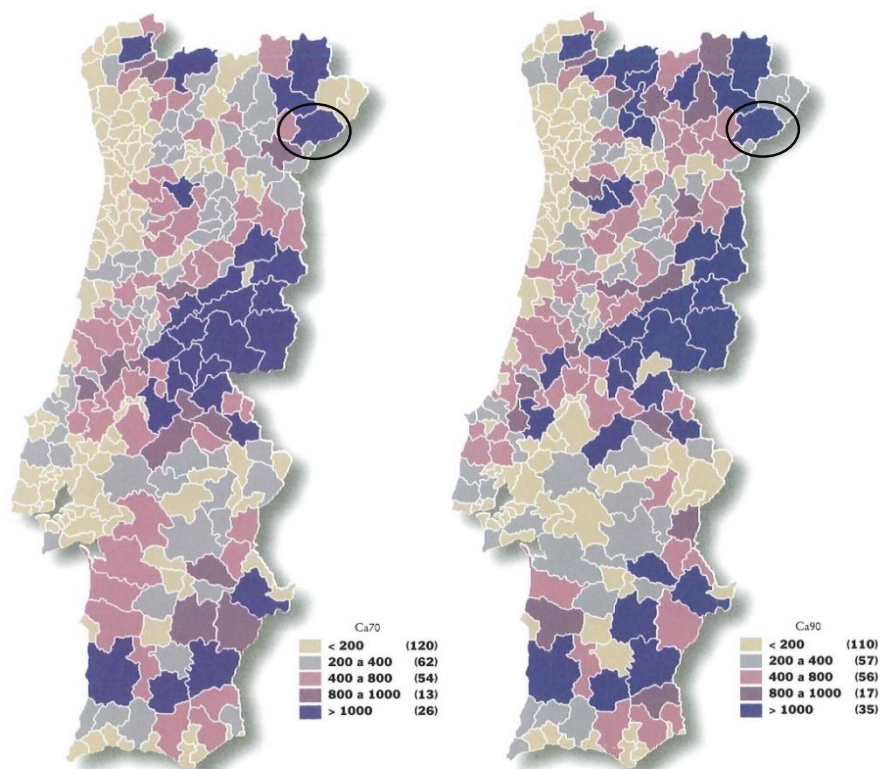


Figura 21 – Gado caprino, em 1970 e 1990, por concelho (ROLO 1996: 135).

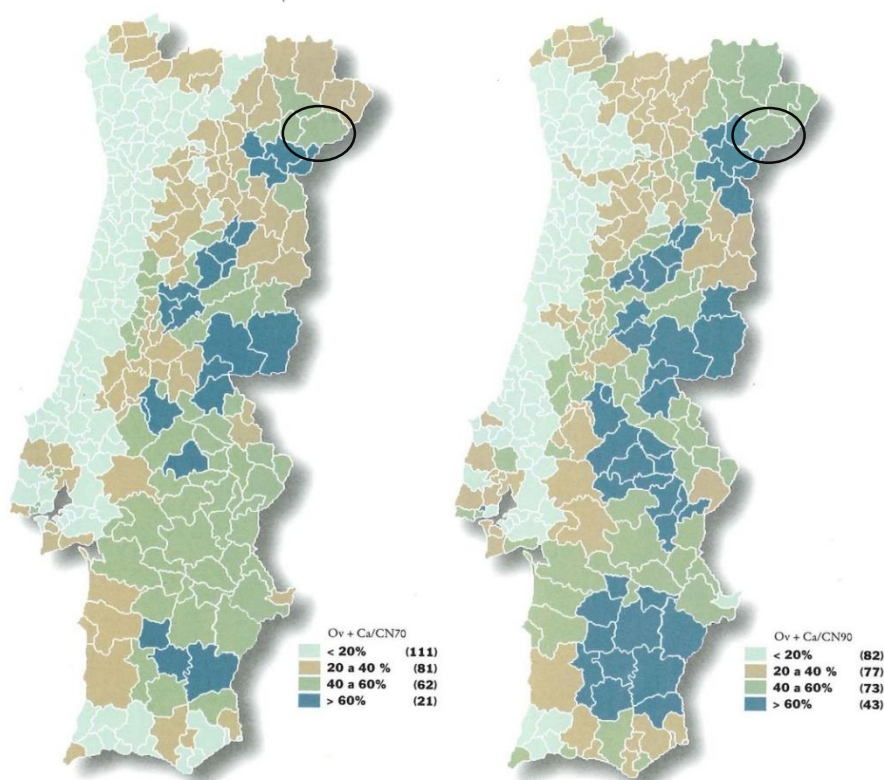


Figura 22 – Importância relativa do número de gado miúdo (ovinos + caprinos) no total do efetivo pecuário, nos anos 70 e 90, a nível de concelho (ROLO 1996: 136).

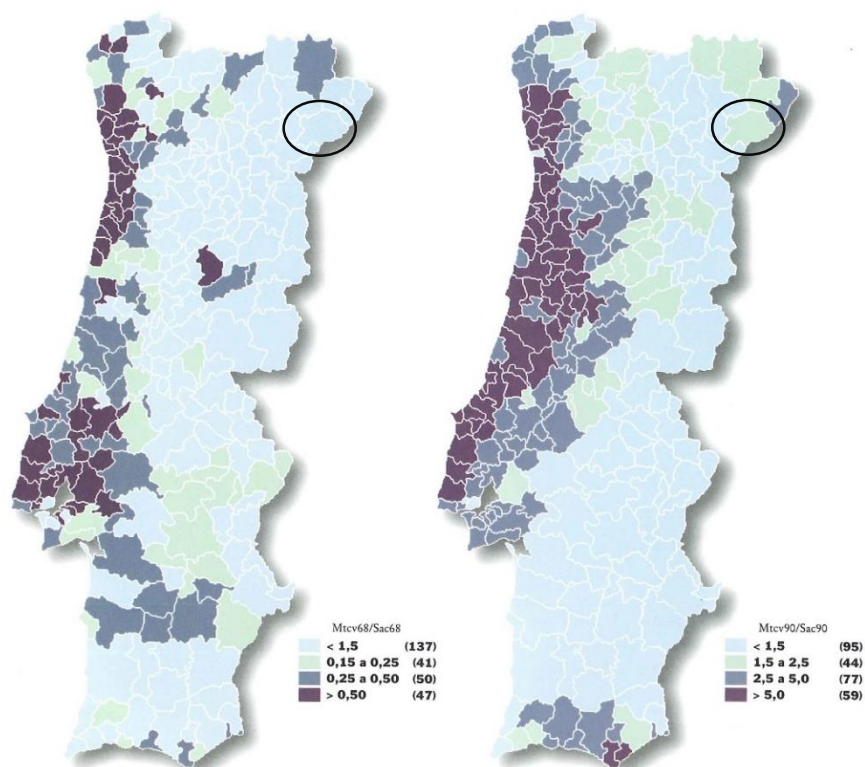


Figura 23 – Índice de motorização, por concelho, em 1968 e 1989: número de cavalos-vapor (Mtcv) por hectare de superfície agrícola (ROLO 1996: 138).

2. Tabelas

Freguesias*	População das freguesias do concelho de Mogadouro, por profissões que estavam, direta ou indiretamente, ligadas à agropecuária, em 1796*													
	Fogos	Almas	Homens	Negociantes	Lavradores	Jomaleiros	Carpinteiros	Ferreiros	Tecelões	Ferradores	Fabricantes de courama	Almocreves	Moleiros	Pastores
Azinhoso	127	468	225	4	61	34	5	1	1			5	2	4
Bemposta	207	656	368		153	20		3	3					7
Bruçó	108	361	171		39	29	4	1	1					8
Brunhoso	85	289	139		47	8	4	1	1					3
Brunhosinho	46	152	76		30	9		2	2					4
Castanheira	49	288	153		30	20	1	1	1					4
Castelo Branco	170	565	297		62	34	4	3	3					6
Castro Vicente	137	521	262		43	32	4	2	2				3	10
Meirinhos	156	508	225		41	22	2	1	1					8
Mogadouro	169	652	325		53	25	7	2	2	2	11	1		12
Paradela	70	171	80		32	13	2	1	1					8
Penas Roias	129	449	215		65	22	5	4	4					1
Peredo da Bemposta	102	361	187		43	24		1	1					10
Remondes	54	206	106		22	20	1	1	1					12
Saldanha	87	365	174	5	51	19			6				1	3
Sanhoane	44	186	90		30	12	1	2						4
São Martinho do Peso	180	752	339		127	23	7	5	1				1	6
Soutelo	52	223	97		31	20	1	1	1					15
Tó	112	356	186		66	9		2	2					19
Travanca	63	246	127		37	16		3	3					3
Urrós	141	501	252		47	49	5	3	14					12
Vale da Madre	56	191	100		29	7	2					4		4
Vale de Porco	62	117	83		26	12		1						2
Valverde	85	249	126		30	25	1	1	1					2
Ventozelo	94	317	148		42	17	4	1	1					3
Vila de Ala	86	343	168		43	21	4	4			3			4
Vilar de Rei	48	166	79		28	10	3	1	1					6
Vilariño dos Galegos	135	435	196		40	21	2	2	2		8	8		7
Total concelho	2854	10094	4994	9	1348	573	69	46	24	2	22	18	7	144
														201
														159

* As freguesias são aquelas por onde nos guiamos para a realização deste trabalho, tendo por isso necessidade de adaptar a informação do referido documento a essa divisão administrativa que tivemos em conta.

Tabela 2 – População das freguesias do concelho de Mogadouro, por profissões que estavam, direta ou indiretamente, ligadas à agropecuária, em 1796. Fonte: manuscrito de 1796 de Columbano Pinto Ribeiro de Castro (MENDES 1981: 186, 188, 193, 196-97, 205, 274).

Freguesias**	Cereais				Vinho	Azeite	Castanha	Seda	Lã	Linho	Fruta	Mel	Hortaliças	Sumagre	Gado	
	Trigo	Seródio	Cevada	Centeio											Miúdo	Graúdo
Azinhoso	X	X		X												
Bemposta	X	X		X	X	X								X	X	
Bruçó				X			X									
Brunhoso	X	X		X	X	X				X			X			
Brunhosinho	X	X		X			X									
Castanheira	X	X		X	X						X					
Castelo Branco	X		X	X	X	X	X			X	X					
Castro Vicente				X	X	X										
Meirinhos	X	X	X	X	X	X				X		X	X		X	X
Mogadouro	X	X	X	X	X	X							X			
Paradela	X	X	X	X	X	X					X					
Penas Roías	X	X	X	X												
Peredo da Bemposta	X		X	X	X	X				X					X	X
Remondes	X	X		X	X	X										
Saldanha	X	X	X	X	X					X					X	
Sanhoane	X			X	X						X				X	X
São Martinho do Peso	X	X	X	X	X	X			X				X			
Soutelo	X			X	X	X					X					
Tó				X	X											
Travanca	X	X	X	X	X					X	X				X	
Urrós	X	X	X	X	X											
Vale da Madre	X	X		X												
Vale de Porco	X	X	X	X	X	X	X				X					
Valverde*																
Ventozelo	X	X		X	X										X	X
Vila de Ala	X	X	X	X			X								X	X
Vilar de Rei	X	X		X	X		X								X	X
Vilarinho dos Galegos	X	X		X	X	X	X									

* Não há referência à produção desta freguesia.

** As freguesias são aquelas por onde nos guiamos para a realização deste trabalho, tendo por isso necessidade de adaptar a informação do referido documento a essa divisão administrativa que tivemos em conta.

Tabela 3 – Produções do concelho de Mogadouro, por freguesia, segundo as Memórias Paroquiais de 1758. Fonte: (CAPELA et alii. 2007).

Aldeias	Moinhos		Azenhas		Pisões		Lagares	
	Verão	Inverno	Verão	Inverno	Verão	Inverno	Azeite	Vinho
Algosinho		X				X		
Azinhoso		X						
Bemposta			X					
Brunhoso	X	X						
Castanheira		X						
Castro Vicente	X	X			X	X		
Macedo do Peso*	X	X			X	X	X	
Paradela	X	X						
Penas Roias		X			X	X		
Peredo da Bemposta			X	X				
Remondes	X	X						
São Martinho do Peso	X	X						
Soutelo	X	x						
Urrós			X					
Vale de Porco		X						
Ventozelo			X	X				
Viduedo de Peso**	X	X						
Vilarinho dos Galegos	X	X						

* Esta aldeia, dada a divisão administrativa que tivemos em conta na realização deste trabalho, faz parte da freguesia de São Martinho do Peso.

** Esta aldeia, dada a divisão administrativa que tivemos em conta na realização deste trabalho, faz parte da freguesia de Soutelo.

X – O documento não especifica que é de inverno ou verão.

Tabela 4 – Moinhos, azenhas, pisões e lagares referidos nas Memórias paroquiais de 1758, por aldeia. Fonte: (CAPELA et alii. 2007).

3. Catálogo

3.1. Alfaias e utensílios agrícolas

Instrumentos de mobilização da terra

1 – Arado: os usados no concelho que estamos a estudar eram do tipo III – tipo radial, variantes 6 a 9. Caracterizavam-se, maioritariamente, por possuir uma peça inteiriça que constituía o *dente* e a *rabela* (rabiça), *temão* ou *timão* simples e quase sempre direito inserido no ângulo formado pelo *dente-rabiça*, sendo que em alguns casos esse ângulo mal se definia pois, o *dente-rabiça* tomavam a forma de um arco mais ou menos aberto. Tinham o *bico* ou *relha* de ferro triangular munido de alvado onde entrava o *dente*; duas *aivecas* ou *orelheiras*, normalmente estreitas e pouco encurvadas, fixas ao *dente-rabiça* pelos *mexilhos* ou *pispenheiros*; a *teiró* ou *ateiró*, que podia ser de madeira ou de ferro, era formada por uma régua que estava cravada no *dente* e que depois de atravessar a fura do *temão* é firmada por *cunhas* ou *tornos*. Estas cunhas, quando de madeira, tinham o nome de *pescas* (OLIVEIRA et all. 1995: 163 a 169). Este é um arado simples e geralmente leve, podendo ser transportado às costas de uma pessoa para o campo. Era usado tanto para lavrar com vacas como por muares ou asininos, diferindo apenas no seu tamanho, sendo que o destinado ao trabalho *vacum* era de maiores dimensões. Este tipo de arado é conhecido na região por *arado de pau*, *arado tradicional* ou simplesmente *arado*.



Foto 1 – Arado radial usado por bovinos nas tarefas de lavra (Castelo Branco, Mogadouro).



Foto 2 – Arado radial, de menores dimensões, usado por muares, com a trasga colocada no timão (Castelo Branco, Mogadouro).

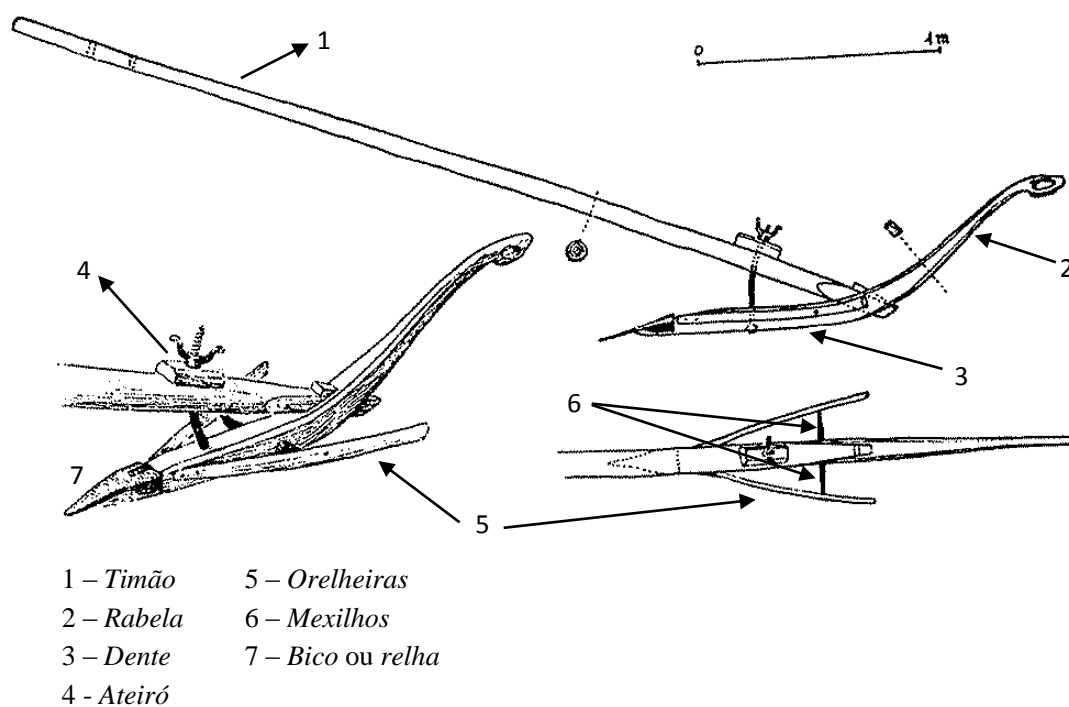


Figura 24 – Arado radial de Miranda do Douro (OLIVEIRA et all. 1995: 162).

2 – Arado de um só animal: era usado por pequenos lavradores que não possuíam pares ou juntas de gado, muar ou bovino, e tinham apenas um animal só ou então em casos específicos, como no caso das vinhas nas aldeias das arribas do Douro, até porque foi apenas nas freguesias junto a esse curso de água que encontramos exemplares. Este tipo de arado segue o modelo típico da região, (tipo III – tipo radial, variante 6 a 9) apenas com a diferença de ter, em lugar do *timão*, dois *varais*. Esses *varais* podiam ser duas hastes encurvadas, geralmente de negrilho, unidas atrás para a inserção na *rabela* (Figura 25A); ou então apenas uma se inseria na rabela e a outra encostava nessa adiante da *ateiró* (Figura 25B). Havia ainda casos onde os *varais* eram feitos a partir de uma peça, só que era rachada. (OLIVEIRA et all. 1995: 197-198)



Foto 3 – Arado rachado, de um só animal (Museu Rural de Urrós, Mogadouro).

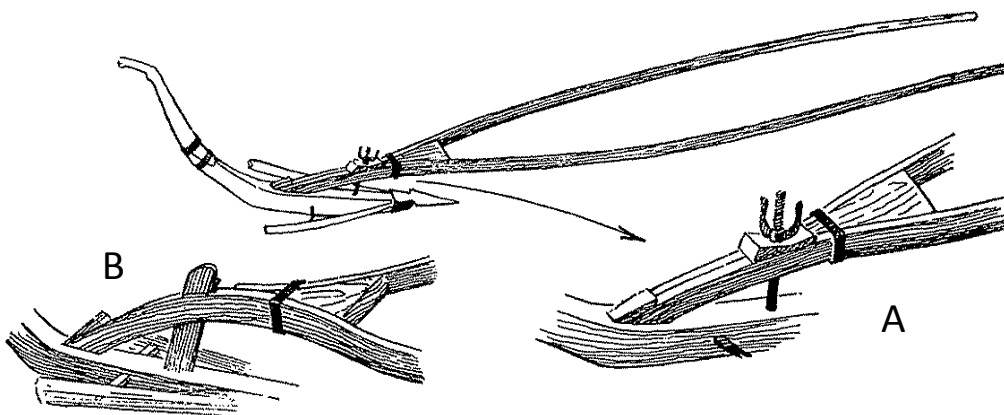


Figura 25 – Arado rachado transmontano (OLIVEIRA et all. 1995: 197).

Podemos ainda encontrar alguns casos especiais de arados de um só animal. Estes acusam influências do arado de pau tradicional, tipo radial, e da *charrua* ou charrueco de ferro industrial, aparecendo um arado tradicional em que o *timão* foi substituído por um apo curto com uma pequena roda na ponta (OLIVEIRA et all. 1995: 200).



Foto 4 – Arado de pau com o apo curto (Castelo Branco, Mogadouro).

.....

3 – Charruas ou charruecos de ferro industrial: as usadas eram assimétricas, com aiveca móvel um apo curto com uma pequena roda na ponta. Eram maioritariamente de ferro, aparecendo alguns casos em que o apo era de madeira, sendo que as pessoas referem que as que tinham madeira eram mais antigas que as totalmente construídas em ferro.



Foto 5 – Charrua com o apo de madeira (Castelo Branco, Mogadouro).



Foto 6 – Charrua totalmente em ferro (Castelo Branco, Mogadouro).

.....

4 – Enxadas: as que se usavam eram da categoria A (enxadas sem garganta): tipo 1 (enxadas de lâmina retangular, plana ou enconcada, com o gume muitas vezes em curva ligeiramente reentrante); tipo 5 (enxadas de lâmina triangular); tipo 9 (enxada de lâmina formada por dois bicos espessos e muito alongados). As enxadas de tipo 1, também conhecidas no concelho como *satcholas* ou *patarras*, são normalmente de *pá* rasa e com o cabo medindo cerca de 1 m, podendo exceder esta medida, mas nunca ultrapassando o 1,30 m. Em alguns casos, formava um angulo bastante fechado com a *pá*. As enxadas de tipo 5, conhecidas por *satchos* ou *satchos de bico*, têm a *pá* triangular e o cabo, vulgarmente bastante arqueado, com cerca de 1 metro. A *pá* tem entre 10 e 15 cm de largura e 12 a 20 cm de comprimento, os seus vértices posteriores são as *loetas* ou *orelhas* e o anterior é chamado de *bico*. As enxadas de tipo 9, designadas na região por *enxada de gantchas* ou *guintchas*, caracterizam-se por ter a lâmina composta por duas pontas compridas, espessas e aguçadas, saindo de um *peito* curto e forte. A lâmina tem entre 12 e 16 cm de largura e 25 a 40 cm de comprimento. O cabo tem em cerca de 1 m de comprimento e o ângulo com a lâmina é geralmente bastante cerrado (OLIVEIRA et all. 1995: 232 a 237). O cabo destas enxadas podia ser de carrasco, freixo, lodão, azinho, eucalipto, carvalho ou amendoeira brava.

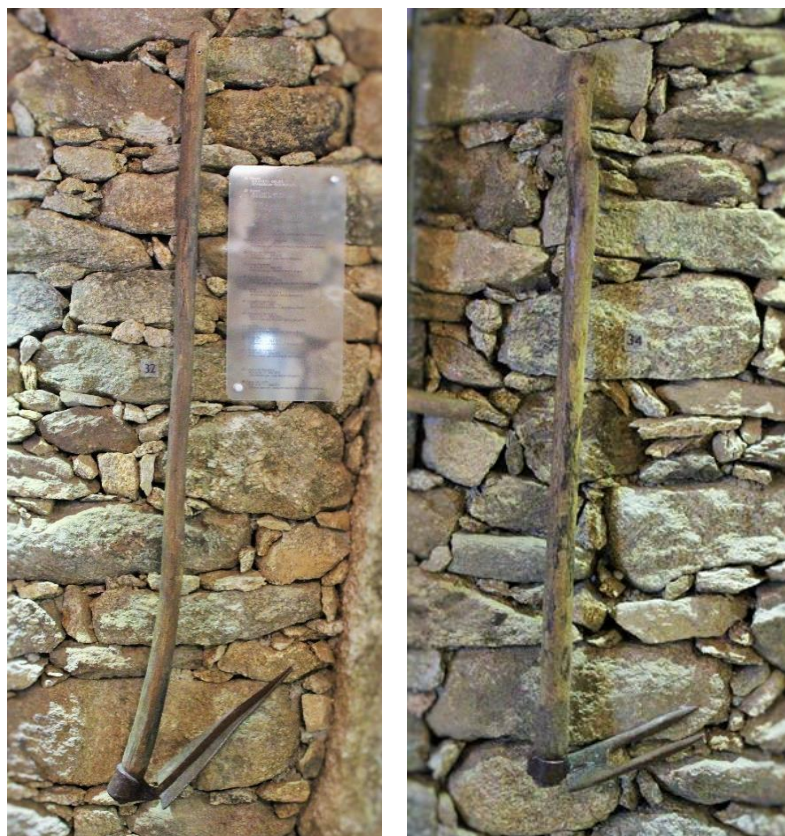


Foto 7 – Enxada de tipo 5 e enxada de tipo 9 (Museu Rural de Urrós, Mogadouro).

5 – Enxadões, alviões, alferces e picaretas: são instrumentos mais robustos que as enxadas e utilizados em trabalhos mais duros, como surribas, rompimento de terrenos duros ou pedregosos, arranque de raízes, cepas ou arbustos. Na região podemos encontrar três tipos destas alfaías: as de categoria 1 (utensílio de lâmina longa e espessa, direita ou encurvada, espalmada a todo o comprimento ou apenas na ponta, com unha ao jeito de machado); as de categoria 2 (utensílio de lâmina retangular muito estreita e alongada, direita ou encurvada, sem unha); e as de categoria 3 (utensílio de lâmina retangular, geralmente com ombreiras arredondadas, sem unha). As primeiras, conhecidas por *alvião* ou *enxadão*, eram usadas para cavar em terrenos muito pedregosos e cheios de raízes, e para arrancar cepas, giestas e arbustos, onde o bico laminado cavava a terra e a *unha*, ao jeito de machado, cortava as raízes. As de categoria 2, também chamados *alviões*, eram usadas para cavar junto a muros e pedras, terras duras e cortar arbustos, como a carqueja, que se encontrassem entre pedras. Os de categoria 3, *alferces* ou *enxadões*, distinguem-se dos anteriores apenas por possuírem as ombreiras arredondadas e a lâmina mais larga. Eram usados na cava das vinhas (OLIVEIRA et all. 1995: 249 a 251). Além destes instrumentos que referimos, era também usada a *picareta* ou *pico*, com uma lâmina em forma de machado e a outra de secção quadrada, espessa e aguçada, que servia para *escardar*, cavar terrenos muito duros e pedregosos e arrancar raízes e arbustos. Todos estes utensílios tinham cabos curtos e fortes, com o comprimento entre os 0,80 e 1,20 m.



Foto 8 – À esquerda um pequeno alvião, no centro uma *picareta de escardar*, cortar mato ou rachar lenha e na foto da direita um alvião, de maiores dimensões (Meirinhos, Mogadouro).

6 – Satchos: além das enxadas já referidas eram ainda usados os satchos ou *satchos*, destinados a trabalhos mais leves e cuidadosos, como cavar nas hortas, arranque de pequenas ervas, aproximar e afastar a terra das plantas ou abrir pequenas augueiras ou *sucos*. Podiam ser de *pá* quadrangular e rasa, com vários formatos, associada a pequenas *guintchas* também diversificadas, ou munidas de um *pêto*. Havia outras com uma pequena lâmina triangular combinada com uma pequena *guintcha* e que tinham o nome de *satchinho da horta* (OLIVEIRA et all. 1995: 254-255). Estes *satchos* tinham um cabo que oscilava entre os 80 cm e o 1,20 m de comprimento.



Foto 9 – Satchos, esquerda: lâmina triangular e direita: pá quadrangular munido de um pequeno pêto (Meirinhos, Mogadouro).

.....

7 – Grade ou agrade: o sistema mais comum usado para desterroar e alisar a terra era a grade ou *agrade* como é conhecido na região. As grades que podemos encontrar são do Tipo 4; constituídas maioritariamente por quatro banzos, havendo casos em que aparecem só três, inseridos nas *testeiras* ou *travessas*, que ficam com as pontas salientes; as *travessas* são bastante espessas, cerca de 15 x 8 cm de secção, dispostas de cutelo. Raramente apresentava dentes e era apenas usada em terrenos planos, nas encostas estava sempre a deslizar para baixo o que dificultava o trabalho dos animais que a estivessem a puxar. De maneira a guiar melhor os animais, e também a fazer peso, o homem colocava-se em cima da grade, quando não, pousava-lhe apenas uma grande pedra em cima dos banzos. A ligação da grade ao *cambão* ou *timãozela* e destes ao jugo podia ser feita de várias maneiras. Na maior parte dos casos era uma aselha de corrente que atravessava o banzo da frente e se fixava no *tenedeiro*, pau cravado no meio do banzo da frente e no qual o homem se apoiava (Figura 26 a); outras vezes, era uma aselha de couro ou uma corda que fazia a ligação entre a *timãozela* e um perno de madeira ou ferro de cabeça larga (Figura 26 c). O *cambão* em vez de se ligar diretamente ao *tamoeiro* do jugo ligava-se à *trasga*. Por vezes, para transportar o agrade para o campo era usada a zorra feita de um tronco bifurcado, que também servia para o transporte de pedras de grandes dimensões (OLIVEIRA et al. 1995: 217-218).



Foto 10 – Agrade (Meirinhos, Mogadouro).

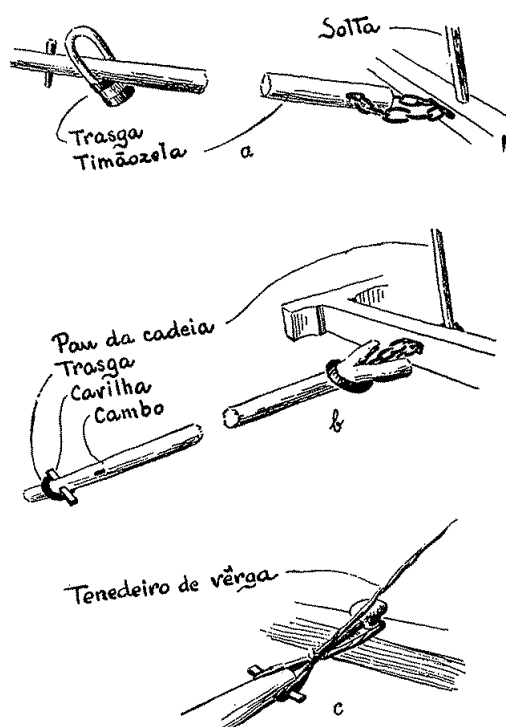


Figura 26 – Algumas formas de ligação da grade ao cambão ou timãozela e destes ao jugo (OLIVEIRA et all. 1995: 218).

.....

8 – Rastro: para gradar pequenos terrenos, como hortas ou plantações de batatas, era usado o *rastro*. Alfaia formada por uma peça de madeira forte, direita de secção quadrada e cravejada de dentes curtos de ferro ou madeira, ligado a um *timão* para atrelagem do gado. Por vezes, eram usados *rastros* de menores dimensões que eram manejados a braço pelo homem. Quando de grandes dimensões e puxado pelo gado o homem colocava-se em cima do *rastro* e apoiava-se a um pau que estava espetado no *timão*. (OLIVEIRA et all. 1995: 225-226)

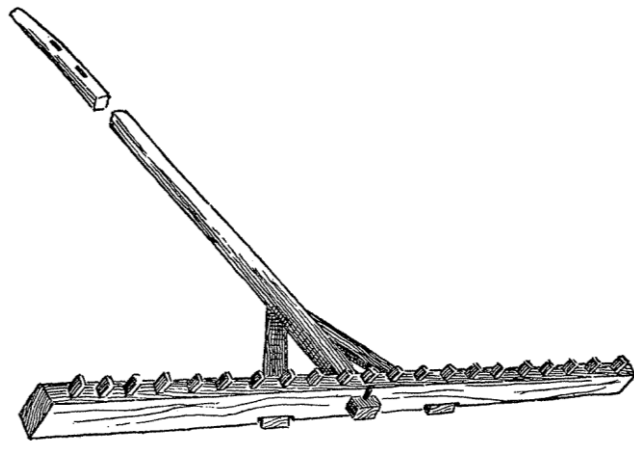


Figura 27 – Rastro ou rastão (OLIVEIRA et all. 1995: 225).

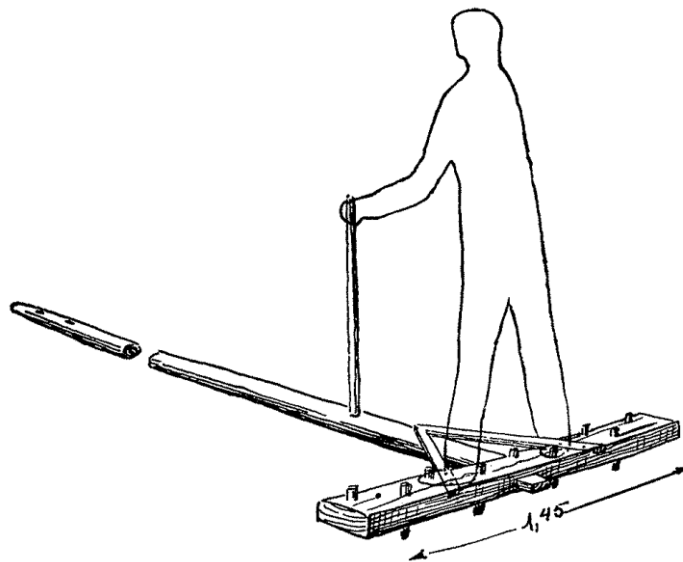


Figura 28 – Rastro de grandes dimensões (OLIVEIRA et all. 1995: 226).

Instrumentos de recolha e manuseio de fertilizantes naturais

9 – Calagouça: as *calagouças* ou foices que podemos encontrar são de duas categorias: tipo 1 (foices de cabo curto); tipo 2 (foice de cabo comprido). As de cabo curto, além de *calagouça*, são ainda conhecidas por *podão*, *padoa* ou *cutelo*, e serviam para cortar mato ou arbustos e limpar ou podar as oliveiras, as parreiras e outras árvores. São sempre manejados com uma mão só. Podiam ser igualmente usadas para rachar e cortar lenha para a lareira. Este utensílio tem uma lâmina encurvada com uma parte mais ou menos larga – o *peito* – seguida de uma volta que pode ser muito ou pouco fechada, munida ora de alvado – o *encavadoiro* – onde se aplica o pequeno cabo de madeira, ora de um espigão que se crava neste (OLIVEIRA et al. 1995: 254). Em alguns casos, era munido de uma pequena lâmina, semelhante a um machado, nas costas (Foto 11). As calagouças de tipo 2 têm o cabo comprido, entre 1,50 m e 1,80 m, e a lâmina é em tudo semelhante à das descritas anteriormente, com a diferença de, em alguns casos a lâmina das costas ser substituída por um espigão aguçado, direito ou curvo (Foto 10). São usadas no corte de mato, silvas, arbusto ou ramos de árvores e, em certos casos, aparecem com o cabo bifurcado no couce, o que ajuda na deslocação e remoção da vegetação cortada.



Foto 11 – No lado esquerdo, calagouça de cabo curto, e na direita, calagouça de cabo comprido e com um espigão nas costas do gume (Meirinhos, Mogadouro).



Foto 12 – Calagouça de cabo curto com uma lâmina nas costas, ou podadeira (Sendim, Miranda do Douro). Foto de José Nobre (2001: 288).

.....

10 – Alvião: outro instrumento usado no corte de mato para fabrico de fertilizante natural era o alvião (Foto 8). Este pertence à categoria 1 (utensílio de lâmina longa e espessa, direita ou encurvada, espalmada a todo o comprimento ou apenas na ponta, com unha ao jeito de machado) dos Enxadões, alviões, alferces e picaretas.

.....

11 – Engaço ou rastro: os *engaços* ou *rastros* que se usavam na região pertenciam ao tipo I – ancinhos e ganchos, das alfaias dos sistemas de dentes. Eram compostos por duas partes fundamentais: o pente, constituído por uma travessa de secção quadrangular onde se inserem e fixam os dentes, de madeira ou ferro, e onde está aberto o *olho* ou *encabadoiro* para inserção do cabo, o pente podia medir entre 30 e 70 cm; e o cabo, de madeira, tinha entre 1,20 m e 1,50 m de comprimento. O *engaço* tinha várias funcionalidades, como *engajar* palha, mato roçado ou forragens, espalhar estrume nos campos, juntar folhas ou até mesmo *engajar* terra. Os usados nos trabalhos de eira tinham os dentes de madeira e os que serviam para outros trabalhos mais duros tinham esse constituinte de ferro.

Outro *engaço* utilizado para remover, carregar e descarregar estrume e mato do carro de animais, era o *engaço* ou *gantcho* com o pente de ferro. Podiam ainda ser usado para cavar ou arranhar a terra ou, ainda, para carregar e descarregar forragens e ervas. Tinha vários dentes de ferro, que podiam ir dos 2 aos 5, sendo mais usual ter 3. O cabo tinha entre 1 m e 1,50 m de comprimento, o pente podiam ter de 10 a 25 cm de largura e os dentes entre 15 e 25 cm de comprimento (OLIVEIRA et al. 1995: 277 a 279).



Foto 13 – Engaço de madeira (Travanca, Mogadouro).



Foto 14 – Engaço de madeira (Museu Rural de Urrós, Mogadouro) e, na foto da direita, engaço com dentes de ferro (Travanca, Mogadouro).

12 – Espalhadoura: é outro instrumento bastante usado no manuseio de estrumes ou mato. Faz parte do tipo II – forcados e forquilhas, das alfaías dos sistemas de dentes, e é constituída por um cabo de madeira, com cerca de 1,20 m de comprimento; e um pente de ferro com vários dentes, 3 a 6, que pode ir dos 15 aos 40 cm de largura e 20 a 30 cm de comprimento de dente. Primeiramente eram fabricados pelos ferreiros locais mas depois passaram a ser de fabrico industrial (OLIVEIRA et all. 1995: 292).



Foto 15 – Espalhadoura (Travanca, Mogadouro).



Foto 16 – Espalhadoura (Meirinhos, Mogadouro).

.....

Instrumentos de sementeira

13 – Saco de semear: ou saco semeador. No ato da sementeira, nomeadamente dos cereais, o homem carregava no ombro esquerdo um saco cheio de semente, cerca de um alqueire, onde enxia a mão para a lançar à terra. Este saco, na maior parte dos casos, de serapilheira era uma reutilização das sacas, das quais se atava uma ponta posterior a uma anterior, formando assim uma espécie de alça, por onde ficava suspensa.



Foto 17 – Saco semeador (Fonte de Aldeia, Miranda do Douro). Foto de José Nobre (2001: 267).

.....

14 – Cestas: outro instrumento que podia ser usado para transportar a semente, aquando da sementeira, era a cesta. As cestas utilizadas eram do tipo a) cestaria de madeira rachada; e do tipo b) cestaria de vergas. As do primeiro tipo eram normalmente de fundo quadrado, boca redonda e com asa em arco. Tinham cerca de 40 cm de diâmetro e 20 cm de altura. Não eram fabricadas na região, sendo por isso adquiridas em feiras. A madeira usada no seu fabrico era o castanho, a austrália e a mimosa. As de verga eram as mais comuns e de fabrico local. Apesar de as haver de variados formatos e medidas, as usadas nas sementeiras eram, por norma, de base e boca circular, com cerca de 40 cm de diâmetro e 25 cm de altura, possuíam ainda uma asa em arco. O material empregue na sua fabricação eram vergas finas e sem casca, de salgueiro, vime ou freixo. (OLIVEIRA et all. 1995: 334 a 341)



Foto 18 – Cesta (Atenor, Miranda do Douro).

15 – Baldes: em algumas sementeiras, sobretudo na das batatas, podiam também usar-se baldes. Estes começaram por ser de lata, com a asa em ferro ou de corda, e mais recentemente de plástico. Os primeiros eram adquiridos aos latoeiros, quer em feiras quer na própria aldeia, e os últimos eram comprados nas feiras ou comércios tradicionais. Ambos tinham uma capacidade de cerca de 10 litros. Estes serviam ainda para tirar a água dos poços e deita-la nos sucos aquando da rega nas hortas.



Foto 19 – Balde de plástico (Meirinhos, Mogadouro).

Instrumentos de corte e manuseio de forragens

16 – Gadanha: era fundamentalmente usada no corte dos fenos, mas também no corte de ervas nos prados ou forragens semeadas. É constituída por duas partes essenciais: a lâmina, muito fina, comprida, larga e um pouco curva; e um cabo, de madeira, direito e comprido. Estes dois elementos estão ligados por umas abraçadeiras de ferro, e formam um angulo quase reto. É manejada de pé, segura com as duas mãos, a esquerda na extremidade do cabo e a direita numa pega espigada a meio deste. A lâmina tem cerca de 70 cm de comprimento, 12 a 15 cm de largura junto ao cabo indo morrer a zero, de forma aguçada, na ponta oposta. O cabo tem entre 1,20 m e 1,50 m. (OLIVEIRA et all. 1995: 271-272)



Foto 20 – Gadanha, ferro de picar a gadanha e frasco com a pedra de afiar a gadanha (Museu Rural de Urrós, Mogadouro).

17 – Seitoira ou foice: por vezes, no corte das forragens, como milho ou sorgos, era também usada a *seitoira*. Esta era, quase sempre do tipo 1 b) foicinha de gume liso e afiado, da forma 2). Tem o cabo de madeira, pequeno, cerca de 12 a 15 cm, onde a lâmina se insere por um espigão cuja ponta dobra sobre o topo exterior daquele, e tem quase sempre um ressalto ou espécie de guarda que ajuda a firmar e a proteger a mão do contacto com o solo. A lâmina é mais ou menos curvada, podendo, a distância do cabo à ponta, ir de 25 a 40 cm (OLIVEIRA et all. 1995: 263-264). Estas seitoiras podiam ser de fabrico local, nos ferreiros, ou, e grande parte das vezes, adquiridas nas feiras, tendo como principal proveniência o país vizinho.

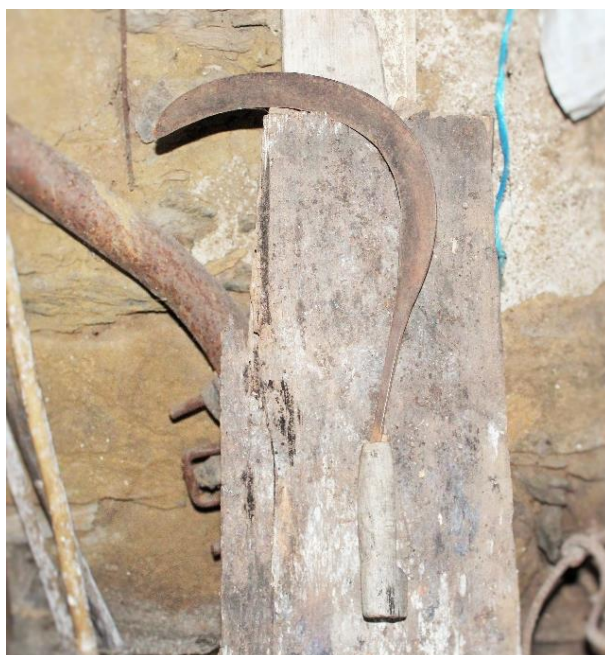


Foto 21 – Seitoira de gume liso (Travanca, Mogadouro).

.....

18 – Engaço: além dos já referidos *engaços* do tipo I – ancinhos e ganchos, das alfaías dos sistemas de dentes, podíamos ainda encontrar um outro *engaço* de tipo especial, o *engaço do feno* ou *rastro*, que se destinava exclusivamente ao manuseio dos fenos. Este tinha um pente que podia ir dos 70 cm até 1,70 m de comprimento, e dentes de pau, com cerca de 12 a 15 cm de comprimento. O cabo era geralmente bifurcado, fixando-se assim no pente através de duas pontas. (OLIVEIRA et all. 1995: 280)



Foto 22 – Engaço com o cabo bifurcado (Travanca, Mogadouro) e engaço (Museu Rural de Urrós, Mogadouro).

.....

Acessórios e correlacionados

19 – Pedra de afiar a lâmina da gadanha: para afiar o gume da lâmina da gadanha, principalmente no decurso do trabalho, usava-se uma pedra. Esta pedra tinha cerca de 20 cm de comprimento e 3 a 4 cm de largura. Acompanhava sempre o gadanhheiro, que a transportava dentro do *frasco*, como geralmente de bovino, cheio de água, que trazia suspenso do seu cinto. O corno podia ser decorado.



Foto 23 – Frasco com a pedra de aguçar a gadanha (Castelo Branco, Mogadouro).



Foto 24 – Pormenor da decoração do frasco da foto anterior (Castelo Branco, Mogadouro).

.....

20 – Ferro de picar a gadanha: como a lâmina da gadanha está muitas vezes em contacto com a terra e as pedras, necessita que ser afiada e, de vezes em quando, batido o gume. O processo de bater o gume era executado com o batimento de um martelo sobre uma safra ou *ferro* que se espetava no chão. Este ferro tinha entre 20 e 30 cm de comprimento, era de secção quadrangular e tinha a ponta, que se espetava no chão, aguçada. A meio ou mais próximo da parte que se enterra tinha um pequeno *ferro* ou argola, que o atravessava transversalmente e evitava que este se enterrasse na terra em consequência das pancadas que sofria.



Foto 25 – Ferro de picar a gadanha (Museu Rural Urrós, Mogadouro).

.....

21 – Pedra de afiar a lâmina da seitoira: a *seitoira* de gume liso também era aguçada com uma pedra, semelhante à usada na gadanha, que era transportada no bolso.

.....

Instrumentos de poda e enxertia

22 – Serrote: era usado para cortar ramos das árvores, não só com a finalidade de as limpar ou podar, mas também para fazer lenha ou até para esgalhar as ramagens para o gado se alimentar da folha. Tinham o cabo de madeira e quase sempre um ressalto ou espécie de guarda que ajuda a proteger a mão do contacto com o tronco ou galhos das árvores. A lâmina ou folha, muito fina, tinha cerca de 40 cm de comprimento e 5 cm de largura, e era de gume serrilhado. A ligação da lâmina com o cabo era segura com o recurso a três ou quatro cravos.



Foto 26 – Serrote (Meirinhos, Mogadouro).

.....

23 – Tesoura da poda: mais recentemente começaram a ser usadas as tesouras de poda, não só para podar mas também para outras tarefas, como vindimar ou enxertar. São um instrumento cortante composto por duas, pequenas e encurvadas, folhas que se movem sobre um eixo comum. Abaixo desse eixo existe uma mola que faz com que a tesoura abra automaticamente sempre que é fechada. Uma das folhas é mais larga e estreita que a outra, e ambas têm cerca de 5 cm de comprimento.



Foto 27 – Tesouras da poda (Castelo Branco, Mogadouro).

24 – Navalha: no ato de enxertar as árvores era comum usar-se a navalha para cortar, quer o porta enxerto quer o enxerto. A navalha usada era a que o homem trazia no dia-a-dia, no bolso, com o cabo de madeira e a lâmina de ferro ou aço. Estas navalhas tinham entre 8 e 10 cm de comprimento fechadas e cerca de 15 cm, quando aberta.



Foto 28 – Navalha (Castelo Branco, Mogadouro).

25 – Machada: na enxertia e, principalmente, na poda também podiam ser usadas machadas. Estas tinham o cabo de madeira, de secção oval, e com cerca de 40 cm de comprimento, a lâmina, ferro forjado, tem entre 10 a 12 cm de largura por 12 a 15 cm de comprimento.



Foto 29 – Machada (Meirinhos, Mogadouro).

Além da machada normal, havia ainda outras de maior dimensão ou de outros formatos.



Foto 30 – Machada de grandes dimensões ou machado, na esquerda, e machada comum pête nas costas da lâmina, na direita (Meirinhos, Mogadouro).

Acessórios e correlacionados

26 – Pedra aguçadeira: como a lâmina dos instrumentos de corte usados na poda e enxertia tinha desgaste, havia de a manter afiada ou aguçada. Para isso recorria-se a uma pedra de piçarra, que se encontram em zonas de xistos, e que as pessoas conhecem bem. Têm uma das faces lisa, na maior parte dos casos a de menor espessura, e está fixa num apoio de madeira, que lhe permite manter a posição, vertical e inclinada para a frente. Junto a estas existe, quase sempre, uma pia de onde, de vezes em quando, se tira água com a mão e se deita em cima da pedra, evitando que esta crie crosta e deixe de aguçar (NOBRE 2001: 166-167). Estas pedras podem ter várias dimensões e formas e servem para afiar todo o tipo de instrumentos de corte que uma casa de um lavrador possui.



Foto 31 – Pedra aguçadeira (Aldeia Nova, Miranda do Douro).

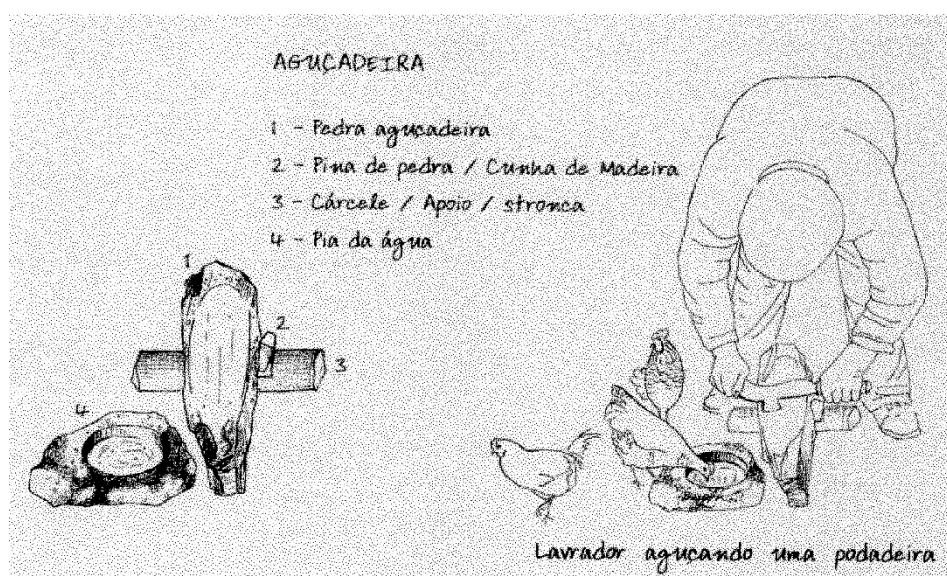


Figura 29 – Pedra aguçadeira ou aguçadeira (NOBRE 2001: 167).

Instrumentos de monda e rega

27 – Satcho de monda: além dos sachos descritos anteriormente, usavam-se ainda outros, mais específicos e de minúcia, os *sachos das mondas*. Estes têm a *pá* pequena, normalmente a alargar para o gume, podendo também ser triangular. Tinham cabos curtos, cerca de 40 a 50 cm, seguravam-se apenas com uma mão e eram usados para *mondar*, arrancar pequenas ervas.



Foto 32 – Satcho de mondar (Meirinhos, Mogadouro).

28 – Sachador de tração animal: ou abridor de sucos; é uma alfaia que se atrela ao gado e cumpre as funções de sachar, através de dois ferros, e amontoar ou escavar a terra junto às culturas, batatas ou milho. Serve também para fazer sucos de irrigação. É feito em ferro e tem cerca de 2 m de comprimento, 90 cm de altura e 70 cm de largura.



Foto 33 – Sachador de tração animal (Paradela, Mogadouro).

29 – Cabaços ou aguadouros: utensílios usados na rega de pequenas leiras na horta. Tinham o cabo de madeira, comprimento de 1,40 m a 2 m e o recipiente podia ser de diversos materiais, cortiça, chapa ou cabaça. Destinava-se sobretudo a regar as leiras de longe, evitando assim calcar a terra (OLIVEIRA et all. 1995: 324-325).



Foto 34 – Aguadouro de lata, com cabo de madeira (Tó, Mogadouro).

30 – Regador: era usado para regar canteiros ou leiras nas hortas. É um recipiente, por norma de forma cilíndrica, feito de chapa e provido de um cano lateral que termina numa peça com vários orifícios, destinada a espalhar a água. Tem ainda uma asa, na parte superior, e uma mãozeira, na zona lateral oposta ao cano por onde sai o líquido. A sua capacidade é de cerca de 10 litros.



Foto 35 – Regadores de lata (esquerda – Meirinhos, Mogadouro; direita – Travanca, Mogadouro).

31 – Motor de rega: motobomba, alimentada a petróleo e gasolina, que podia ter um rodado ou não. Era usado para tirar água dos poços ou ribeiros. As suas dimensões médias andariam por 70 cm de comprimento, 30 cm de largura e 50 cm de altura.



Foto 36 – Motor de rega (Castelo Branco, Mogadouro).

.....

Instrumentos de proteção e tratamento

32 – Pulverizador: recipiente de secção elipsoidal, de cobre, com um aro de ferro na base e o bocal, no topo, munido de um coador de rede. Era acionado por uma espécie de alavanca lateral de ferro que atuava através de um excêntrico sobre a válvula de pressão, e tubo de borracha com agulheta regulável de cobre na extremidade. Era usado na aplicação de caldas e tratamentos químicos nas várias culturas agrícolas. Tinham cerco de 40 a 50 cm de altura e 35 cm de largura, com uma capacidade média de 10 litros.



Foto 37 – Pulverizador de cobre (Castelo Branco, Mogadouro).

33 – Enxofradeira mecânica: era usada para o tratamento das vinhas por aplicação de enxofre em pó. Consta de um tubo troncocónico em folha de latão, com um fole de couro no topo posterior acionado por uma alavanca lateral que tem o seu eixo fixo no tubo. Mede cerca de 50 cm de comprimento e 15 cm de largura.



Foto 38 – Enxofradeira (Castelo Branco, Mogadouro).

34 – Espantalhos: figuras antropomórficas, feitas de roupa e trapos velhos, enchumaçados de palha ou arbustos, espetados ou apoiados num pau ao alto ou suspensos numa árvore, de maneira a afugentar as aves que se aproximavam das sementeiras ou culturas, sobretudo, hortícolas, vinhas ou pomares. Podiam também aparecer alguns espantalhos com outras formas e de outros materiais, como por exemplo de plástico ou borracha, latas velhas ou garrações (NOBRE 2001: 224-225).



Foto 39 – Espantalhos (esquerda – Quinta do Cordeiro, Miranda do Douro; direita – Vale de Águia, Miranda do Douro).

Fotos de José Nobre (2001: 354).

.....

35 – Ratoeiras: as mais comuns constavam de um tubo cilíndrico, tapado de um dos lados por uma rolha de cortiça e na outra extremidade por uma folha de metal fina e movediça que apenas dava acesso ao interior, o que fazia com que os ratos entrassem mas não conseguissem sair. O tubo tinha cerca de 5 cm de diâmetro e 20 cm de comprimento (NOBRE 2001: 290).

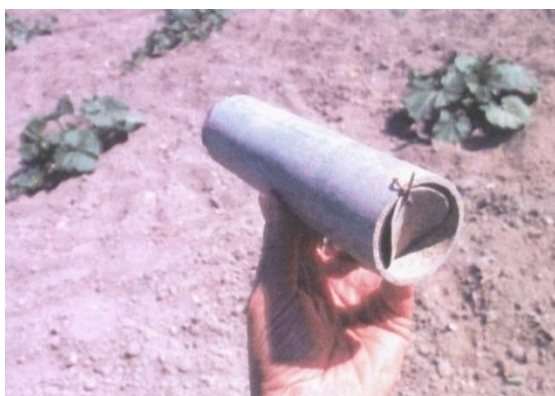


Foto 40 – Ratoeira (Picote, Miranda do Douro). Foto de José Nobre (2001: 290).

Instrumentos de colheita de frutos

36 – Varas de varejar: eram usadas para varejar ou sacudir os ramos das árvores de forma a fazer cair o fruto destas para cima de uma manta colocada por baixo da árvore, ou para o próprio chão. Utilizadas, principalmente, na apanha da azeitona, mas também se podia recorrer a elas na colheita da amêndoa ou das nozes. Eram de madeira, olmo e salgueiro, e compridas, podendo medir desde 1,50 m até 3 m.



Foto 41 – Varas de varejar (Meirinhos, Mogadouro).

37 – Mantas ou toldes: quando se varejava uma árvore o fruto caía sobre uma manta ou tolde que se encontrava estendido por baixo desta e em todo o seu perímetro. Estas *mantas* ou *toldes* eram inicialmente feitas de burel ou serapilheira e, mais recentemente, de material sintético. Podiam ter várias dimensões, desde 2 x 2 m até mais de 12 x 12 m.



Foto 42 – Mantas e toldes para apanhar azeitona (Meirinhos, Mogadouro).

Instrumentos de colheita de cereais

38 – Seitoira ou foice: na região são usados, na colheita dos cereais, dois tipos fundamentais de *seitoiras*: as de tipo a) de gume serrilhado, e que os lavradores chamam de *seitoira*, *seitoira de pica* ou *foice*; e as de tipo b) de gume liso e afiado, da forma 2), conhecidas por *seitoiras*, *seitoiras de corte* ou *foice*. Ambas se caracterizam por possuir um pequeno cabo de madeira, com cerca de 12 a 15 cm, onde se insere a lâmina por meio de um espigão cuja ponta se dobra sobre o topo exterior daquele. Este cabo tem quase sempre um ressalto ou espécie de guarda que ajuda a firmar e, sobretudo, a proteger a mão do contacto com o solo. A lâmina de ferro, em ambos os casos, é mais ou menos curvada, podendo, a distância do cabo à ponta da lâmina, ir de 25 a 40 cm. A grande diferença entre os dois tipos, e que os caracteriza, é forma do seu gume. Quando havia desgaste do gume era preciso pica-lo, no caso das de tipo a), e afia-lo ou aguça-lo, nas de tipo b). Esta manutenção que era preciso fazer levava os segadores a preferirem as seitoiras de corte ou de gume liso. Isto porque eles próprios, no local onde estivessem a segar, podiam proceder à sua afiação, o que não era possível fazer com as *seitoiras de pica* ou de gume serrilhado. Estas, quando a serrilha se desgastava, tinham de ser levadas ao ferreiro a “picar”, onde a lâmina, depois de sujeita ao fogo da forja, era batida de maneira a adelgaçar o gume e picada a cinzel sobre uma safra, montada sobre um pequeno banco de três patas. As seitoiras podiam ser fabricadas pelos ferreiros locais ou, na grande parte das vezes, eram adquiridas nas feiras, tendo como principal proveniência o país vizinho. (OLIVEIRA et al. 1995: 260-264)



Foto 43 – Seitoira de pica com pormenor do gume serrilhado (Meirinhos, Mogadouro).



Foto 44 – Seitoira de gume liso (Meirinhos, Mogadouro).

39 – Didais ou dedais: peça de couro com duas ou três dedeiras onde o segador enfiava os dedos mínimo, anelar e médio ou só os dois primeiros, no caso de ser só de duas. Este utensílio servia para proteger os dedos, normalmente da mão esquerda, dos golpes da *seitoira* aquando da segada.



Foto 45 – Três exemplos de dedais em couro (Museu Rural de Urrós, Mogadouro).



Foto 46 – Didais colocados na mão (Meirinhos, Mogadouro).

Acessórios e correlacionados

40 – Banco de picar a seitoira: como já dissemos anteriormente, as *seitoiras* de gume serrilhado tinham de ser picadas sempre que este mostrasse desgaste. Eram então levadas ao ferreiro, que depois de sujeitar a lâmina ao fogo da forja, a colocava numa safra de ferro, montada sobre um pequeno banco de três patas, onde a segurava com recurso a um dispositivo de correias que prendia aos pés, exercendo assim força sobre a safra. Depois de a lâmina estar bem presa era batida, com um martelo, de maneira a alisar e adelgaçar o gume e picada, a cinzel, para formar uma nova serrilha. O banco de picar a *seitoira* tinha cerca de 60 cm de comprimento, 50 cm de largura e 60 cm de altura.

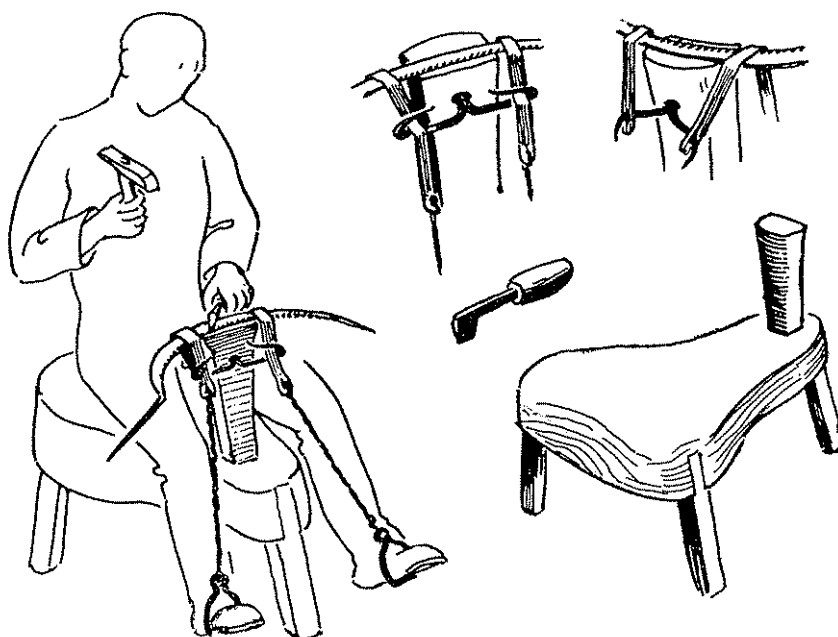


Figura 30 – Banco de picar as seitoiras. Desenho Fernando Galhano (OLIVEIRA et all. 1995: 263).

41 – Pedra de afiar a lâmina da seitoira: a *seitoira* de gume liso era aguçada com uma pedra, semelhante à usada na gadanha, que era transportada no bolso. Tinha cerca de 15 a 20 cm de comprimento por cerca de 3 cm de largura.

Instrumentos de debulha

42 – Malho: alfaia agrícola destinada à debulha dos cereais, nomeadamente do centeio. No concelho de Mogadouro era usado, maioritariamente, na zona Oeste, e os que aqui podemos encontrar são do tipo 2) sem casula e com encedouro (furo na extremidade do cabo em vez de casula) (OLIVEIRA et all. 1995: 296). Este instrumento é formado por duas partes ligadas entre si por um conjunto de correias, de pele, que permitem o *jogadoiro* de uma das partes, o *malho*, *pítigo* ou *pau*, na ponta do outro que é empunhado pelo malhador, o *pegadoiro* ou *haste*. O *pau*, *pítigo* ou *malho*, pode medir de 60 cm até 1 m, e é de menor dimensão do que o *pegadoiro*, que normalmente andava entre o 1,50 m e os 2 m de comprimento. São ambos de madeira, preferencialmente de zambulho e castanho respetivamente. Ao conjunto de correias que liga as duas partes de madeira chama-se *fato*.



Foto 47 – Malho (Castelo Branco, Mogadouro).



Foto 48 – Malho (Castelo Branco, Mogadouro).



Foto 49 – Pormenor do fato dos malhos das fotos anteriores (Castelo Branco, Mogadouro).

43 – Trilho: os trilhos usados na região, principalmente nas aldeias do chamado Planalto Mirandês, para a trilha do trigo eram do tipo *tribulum*, de estrado (OLIVEIRA et all. 1995: 305). Este tipo de trilho é formado por um estrado ou tabuleiro largo, em trapézio quase retangular, constituído, quase sempre, por três tabuões de madeira, pinho ou negrilho, ligados por dois travessões espessos pregados na sua face superior. No sector frontal é encurvado para cima para que ao ser arrastado não leve a palha à frente. Na parte inferior, para trás do travessão dianteiro, é cravejado de pequenas lascas de pedras de quartzo ou sílex, ou ainda de bocadinhos de ferro, dispostos em carreiras e pouco distantes uns dos outros, cerca de 2 cm. Por vezes, alguns trilhos possuíam, na junta das tabuas, uma folha de serra com os dentes emergentes. Esta parte inferior, cravejada, é que ao passar sobre os molhos de cereal ia cortando a palha e triturando as espigas, fazendo soltar o grão. Era puxado por uma junta de vacas ou de muares através do *cambiço* ou *timão* que estava preso ao *baldão*, um pau cravado verticalmente no travessão dianteiro, ou a uma argola ou ferro em T, também cravado na mesma travessa. O *baldão* servia ainda de apoio à pessoa que ia em cima do trilho a conduzir os animais.

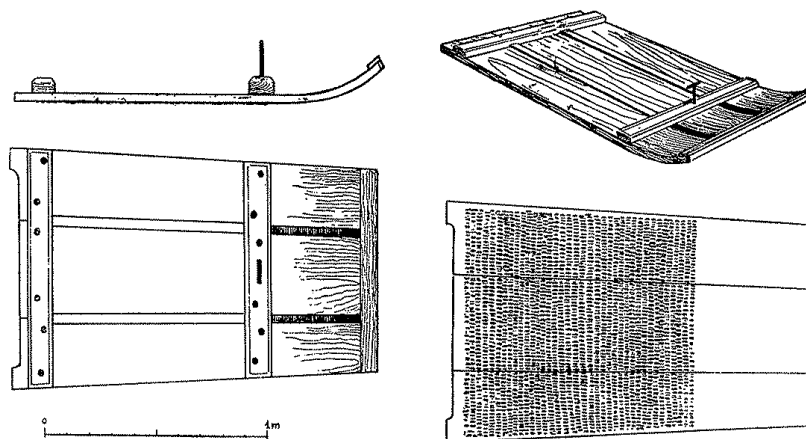


Figura 31 – Trilho, visto de várias perspetivas. Desenho de Fernando Galhano (OLIVEIRA et all. 1995: 306).



Foto 50 – Trilho. No lado esquerdo, trilho com pedras de sílex (Museu Rural de Urrós, Mogadouro), e no lado direito, dois trilhos, cravejados de pequenas lâminas de ferro (Castelo Branco, Mogadouro).

.....

44 – Debulhadora ou malhadeira: máquinas destinadas à debulha do cereal, mas que em simultâneo permitiam o ensacamento do grão e o corte da palha. Tinham a estrutura em madeira e ferro, com tambores exteriores onde engrenavam as correias, de couro ou lona, para a transmissão de movimento entre elas. Uma ligava-se ao locomóvel ou ao trator, podendo, ainda acionar a enfardadeira. A deslocação desta máquina era feita ora por tração animal, ora atrelada a um trator. Tinham cerca de 7 m de comprimento, 2,5 m de largura e três de altura.



Foto 51 – Debulhadora (Paradela, Mogadouro).

Instrumentos de limpeza de cereais e manuseio de palhas

45 – Forcado: os utilizados na região pertenciam ao tipo II – forcados e forquilhas, das alfaías do sistema de dentes (OLIVEIRA et al. 1995: 288). Eram instrumentos feitos através do reaproveitamento de ramos de freixo, olmo, lódão ou amendoeira, que terminavam com alguns galhos ou dentes, de 2 a 5, e depois de forçados e secos em convergência ganhavam a curvatura conveniente (SANTOS JÚNIOR 1977: 103). Por vezes, obliquamente sobre os dentes elevava-se um outro, mais curto, ao qual se dava o nome de *espera*, que tinha como principal função ajudar a apoiar a palha ou feno. Os forcados destinavam-se especialmente ao manuseio de palhas e fenos, quer fosse na eira, no campo ou até mesmo no palheiro. Quanto às dimensões, podiam ir desde o 1,40 m a 2,50 m de comprimento.



Foto 52 – Forcado (Castelo Branco, Mogadouro).



Foto 53 – Forcado (Peredo da Bemposta, Mogadouro).

.....

46 – Bendas: as forquilhas presentes no concelho também pertenciam ao tipo II – forcados e forquilhas, das alfaias do sistema de dentes, e aqui têm o nome de *bendas* ou *bendos*. Eram constituídas por uma peça de madeira, mais ou menos espessa, linear ou com um engrossamento na zona de inserção do cabo, na qual eram cravados os dentes, de zambulho ou oliveira, em número de 4 a 6, alinhados, paralelos ou convergentes a abrir para fora; o cabo, também de madeira, estava disposto de maneira a formar um ângulo sensível com os dentes (OLIVEIRA et all. 1995: 288-289). Os dentes eram, comumente, achatados e largos, cerca de 3 a 5 cm, sendo mais finos nas duas extremidades, e podiam medir de 25 a 70 cm, a travessa ou peça de madeira de 15 a 60 cm e o cabo de 90 cm a 1,50 m de comprimento. Uma característica típica das *bendas* da região é a incorporação de um dispositivo que aumentava a capacidade de carga e de apoio do material a deslocar ou carregar. Podia constar apenas de dois arcos de verga sobrepostos, cravados na face do pente oposta à dos dentes, e apoiados no cabo; ou, como era mais comum, constituído por três réguas que, juntamente com a base do pente, formavam uma espécie de caixilho, que podia ainda ser reforçado com arames ou outras réguas de madeira cruzadas. Estes instrumentos eram usados para manusear a palha trilhada nas eiras e carregá-la nos carros, podendo ser também empregues para carregar folhas para o gado (OLIVEIRA et all. 1995: 288-290).

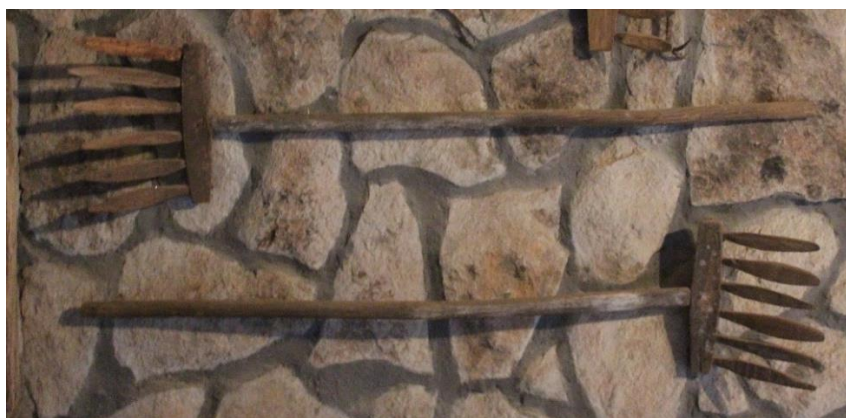


Foto 54 – Bendas (Peredo da Bemposta, Mogadouro).



Foto 55 – Bendas (esquerda – Algosinho, Mogadouro; direita – Museu Rural de Urrós, Mogadouro).

47 – Pá de madeira: para limpar o grão ao vento, na eira, eram usadas umas pás de madeira. Quase sempre feitas a partir de uma tábua inteiriça, que se talhava dando-lhe a forma necessária. A pá, propriamente dita, era espalmada, a adelgaçar para o gume, que era de forma circular. Este utensílio podia ainda aparecer constituído por duas peças em separado, a pá, espalmada, quadrangular ou trapezoidal e a adelgaçar para o gume; e o cabo, direito ou ligeiramente encurvado (OLIVEIRA et all. 1995: 321). O cabo podia ter entre 1 m e 1,50 m de comprimento, e a pá entre 20 e 30 cm de largura e 30 a 50 cm de comprimento.



Foto 56 – Pá de limpar o cereal (Castelo Branco, Mogadouro).

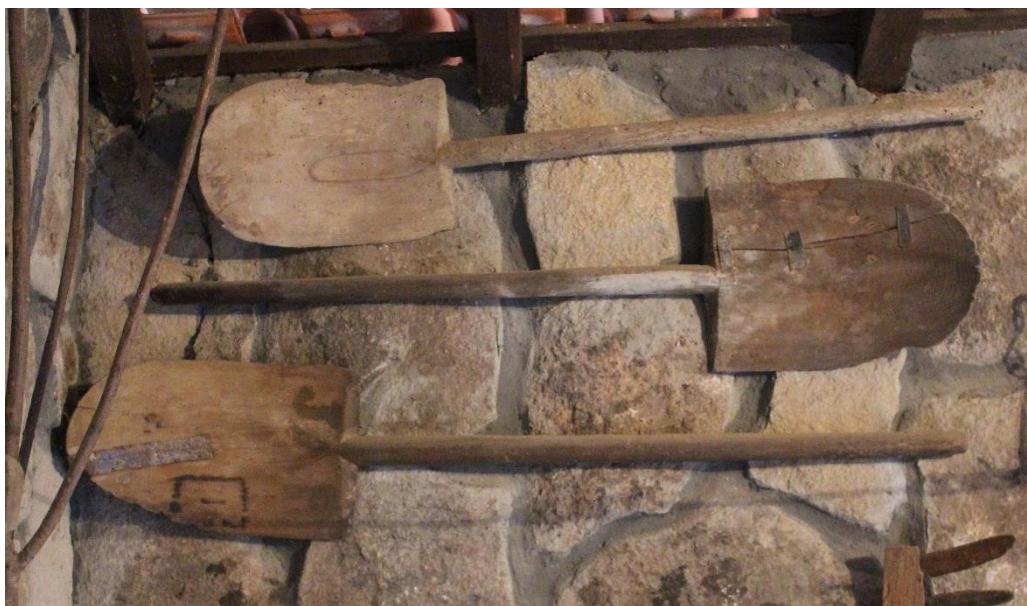


Foto 57 – Pás de limpar o cereal (Paredo da Bemposta, Mogadouro).

.....

48 – Rôdo: consistia numa tábua que nas pontas tinha um entalhe onde passava uma volta de corda, cujas pontas convergiam e se iam amarrar a uma forcada que era puxada por dois homens, um de cada lado no alinhamento das cordas. Um terceiro homem puxava nas pontas da corda e um quarto segurava a tábua para que esta se mantivesse na posição ideal para arrastar e amontoar o grão na eira, função para a qual se destinava (SANTOS JÚNIOR 1977: 110). Existia ainda outro tipo de *rodo*, formado por uma tábua geralmente retangular, com o lado inferior direito e os restantes mais ou menos recortados, com cerca 20 a 50 cm de largura, e com um cabo comprido, 1 m a 1,50 m. Este tipo de rodo, além de ser usado par juntar ou amontoar o cereal na eira, servia ainda para *trabalhar* o vinho, quando ainda no pio.



Foto 58 – Rôdo de juntar e amontoar o cereal (Travanca, Mogadouro).



Foto 59 – Rôdo utilizado para trabalhar o vinho (Meirinhos, Mogadouro).

49 – Arrotcho: pequeno instrumento de madeira, normalmente de buxo e com cerca de vinte centímetros, usado pelas mulheres para apertar os *benceilhos*. Como o ato de *arrotchar* a palha era destinado às mulheres, elas traziam este utensílio preso à saia.



Foto 60 – Arrotcho (Castelo Branco, Mogadouro).

50 – Çaranda, crivo e criba: são utensílios semelhantes, com a mesma forma e aspeto, sendo que aquilo que os diferencia é a sua utilidade. Têm uma forma circular, com uma base de lata perfurada, arame, rede, e mais

raramente de pele, também crivada de buracos. Quando de pelo, as perfurações eram feitas com recurso a um ferro quente. A base estava presa a uma aro circular de tala de madeira, de cerca de 3 a 4 mm de espessura, e que quase sempre era reforçada nos dois bordos. No reforço do bordo inferior é o que vai segurar a base, esta fica entalada entre o aro e tal reforço, que são pregados um ao outro. Estes instrumentos têm uma altura entre 7 e 10 cm, e o seu diâmetro ronda os 50 cm. A *çaranda*, normalmente de base de lata, é a que tem os furos mais ralos e largos, e servia para limpar ou *çarandar* o trigo na eira. Por vezes, podia ser apoiada num pau ou estaca de maneira a tirar algum peso à pessoa que estava a trabalhar. O crivo tem o mesmo formato da *çaranda*, também tem a base geralmente de lata, mas os buracos são mais juntos e mais pequenos. Este era usado para crivar o centeio que ia ser usado na sementeira e aquele que era levado a moer. A *criba*, também conhecida como joeira por ser usada para separar o trigo do joio, tem também o mesmo formato da *çaranda*, mas a base em vez de lata é feita de arame ou de rede. A sua principal função, além da já referida separação do trigo do joio, é crivar o trigo que vai ser moído, semeado ou levado a um celeiro. Quando o fundo ou base era de arame, distribuía-se de maneira a formar uma malha de círculos concêntricos. (NOBRE 2001: 180-181)



Foto 61 – Çaranda e crivo (Museu Rural de Urrós, Mogadouro).

Instrumentos de medição e armazenamento do grão

51 – Alqueire: caixa retangular de madeira, com um dos topos cortado em bisel e uma pega no oposto. Esta caixa é ainda chamada *rasa*. É usada para medir cereais e a sua capacidade 12 quilos. Mede cerca de 60 cm de comprimento, por 25 de largura e 16 de altura. Além desta, há também o **meio alqueire**, como o próprio nome indica, é metade de um alqueire. Tem metade da capacidade deste, 6 litros, é da mesma forma e destina-se à mesma finalidade, medir o cereal.



Foto 62 – Alqueire e meio alqueire (Museu Rural de Urrós, Mogadouro).

.....

52 – Rasoura: cilindro ou simples ripa de madeira. Usado para rasar, tirar o cereal que ultrapassa a altura das medidas referidas nos números anteriores, bem como da *quarta*.

.....

53 – Quarta: é também uma medida de cereal ou farinha e corresponde a uma quarta parte de um alqueire, 3 litros. Trata-se de uma caixa quadrada de madeira, que pode ter ou não uma asa lateral. Algumas quartas podiam ser de dupla caixa, ou seja, de um lado media um quarto de alqueire e do outro uma metade da quarta, 1,5 litros.



Foto 63 – Quarta (Tó, Mogadouro).

.....

54 – Saco: os usados para recolha e armazenamento dos cereais eram de forma retangular e feitos em teares caseiros, normalmente de linho, podendo a este juntar-se a lã ou o algodão. Mediam entre 1 m e 1,10 m de comprimento por 50 a 60 cm de largura.



Foto 64 – Sacos de cereal (Especiosa, Miranda do Douro). Foto de José Nobre (2001: 242).

.....

55 – Arcas ou tulhas: grandes arcas de madeira, paralelepípedicas e assentes em pequenos calços para que não estivessem em contacto com o solo, evitando assim humidades. Eram usadas para guardar o cereal.



Foto 65 – Arca do cereal. Nesta fotografia podemos ver ainda uns alforques e vários utensílios agrícolas, como bendas, engaços e pás de limpar o cereal (Casa da Cultura de Vimioso).

Além das arcas e tulhas, também podemos encontrar, em terras de Miranda, uma outra solução para o armazenamento do cereal. Trata-se de um cortiço, de grandes dimensões, com cerca de um 1,50 m de altura, e um diâmetro máximo de 1,10 m.



Foto 66 – Cortiço para armazenar o cereal (Vila Chã da Braciosa, Miranda do Douro).

.....

3.2. Transportes

Transportes de tração humana

56 – Carreta: também conhecido como *carro de mão*; era usado para variadas funções, transportar estrume, terra, pedras ou até mesmo comida para o gado, como palhas ou forragens. Feita de madeira e, mais recentemente, de ferro, era composta por uma caixa, onde se colocava o que se queria deslocar, uma roda na frente, também ela de madeira ou ferro, ligados a esta estavam os varais, que se perlongavam desde o eixo do rodado e suportavam toda a estrutura. Era nestes varais que a pessoa segurava e puxava.

.....

Instrumentos de acarreo humano

57 – Cesto: os cestos ou cestas são muito usados pelas pessoas do campo para transporte dos produtos agrícolas. As cestas utilizadas na região são do tipo a) cestaria de madeira rachada; e do tipo b) cestaria de vergas. Além dos cestos descritos anteriormente, referentes aos dois tipos de cestaria usada, havia um outro, de tipo a), que merece referência. Trata-se de um cesto grande, cerca de 100 kg de capacidade de carga, quase cilíndrico e de vergame largo de castanho. Este era usado no transporte de batatas ou uvas, sobre o carro de animais (OLIVEIRA et al. 1995: 334 a 341).



Foto 67 – Cestas (Meirinhos, Mogadouro).

.....

58 – Canastra: é um cesto alongado e largo, de forma quadrangular, feito de fasquias de madeira ou de cana, usado tanto na agricultura como noutras funções, para carregar, deslocar ou guardar os produtos. Este cesto

pertence também ao tipo a) cestaria de madeira rachada. O seu comprimento ronda os 60 cm, de largura tem entre 40 e 50 cm e de altura cerca de 40 cm.



Foto 68 – Canastras (Meirinhos, Mogadouro).

Acessórios e correlacionados

59 – Rodilha: roda de trapos torcidos que se coloca na cabeça para apoiar uma carga, que pode ser um cesto, canastra ou outros recipientes ou sacos que se podem se levam à cabeça. A este acessório também há quem chame de *rodela*, influência de um outro utensílio que tem forma e função semelhante.

A rodela é uma roda, que pode ser feita de junça, palha centeia ou de cevada, e que serve para apoiar as caldeiras de cobre, os potes de ferro ou outros recipientes. Existem rodela de variadas dimensões.



Foto 69 – Rodelas (Casa da Cultura de Vimioso).

60 – Cajado ou pau: pau, mais ou menos comprido, que servia para apoiar uma pessoa quando esta ia carregada. Além desta função servia ainda de ajuda em algumas situações diárias de quem anda no campo, como por exemplo para tirar um feixe de silvas de um portelo ou ajudar a virar o feno, depois de segado. Podia ter entre 1 m e 1,60 m de comprimento.

.....

Transportes de tração animal

61 – Carro de bois: o usado no concelho é o típico da região, do tipo a) carro do Leste Transmontano, pertencente ao 3º tipo – cabeçalho fendido em grande parte do comprimento, as duas partes abrindo-se formando as chêdas (GALHANO 1973: 76 a 78). O esqueleto da *encheda* (chedeiro) é constituído por um tronco de árvore que é serrado até cerca de 1 m a 1,30 m da extremidade, ponto em que as duas partes se afastam e arqueiam, desempenhando o papel de *chedas* ou *varas*. A parte que não foi serrada forma o *cabeçalho* ou *pinalho*, cuja ponta é atravessada horizontalmente por uma *pombela* de madeira, à qual se amarra o jugo. No ponto de divisão das *varas*, o *fecho*, são cravados dois ou mais *gatos* de ferro para evitar que o *cabeçalho* fenda. As *varas* são mantidas afastadas e com a curvatura desejada através de quatro travessas ou *cadeias*, e ainda pela *sobreposta*, travessão mais grosso, colocado um pouco atrás do *fecho*. As travessas, mais delgadas que a *sobreposta*, estão ligadas às *varas* por meio de *espigas*, ainda mais finas. O *soalho* ou *sobrado* do carro cobre apenas o espaço entre as quatro travessas, sendo que a tábua do meio avança até à *sobreposta*. As *varas*, na parte de trás do carro, prolongam-se um bocado para além da última travessa, que delimita o *sobrado*. Na face inferior de cada *vara* está um *coucilhão*, onde se abre o cavado para o rolamento do eixo. As *varas* e *coucilhões* são atravessados verticalmente pelas *treisouras* que vão amparar o eixo, e são apertadas pelos *apeladouros*. Quando aos buracos para os *estadulhos*, são normalmente abertos dois, um à frente e outro atrás das furas das *treisouras*. Na *sobreposta* são também abertos dois, para as *estadulhetas*, *estadulhos* encurvados. No topo dianteiro e traseiro do *sobrado* são pregados ou presos dois tabuões, *berbiões* ou *cárceles*, perfurados nas pontas, onde se enfiavam e seguravam os acessórios do carro, como as *engarelas* ou *estadulhos*.

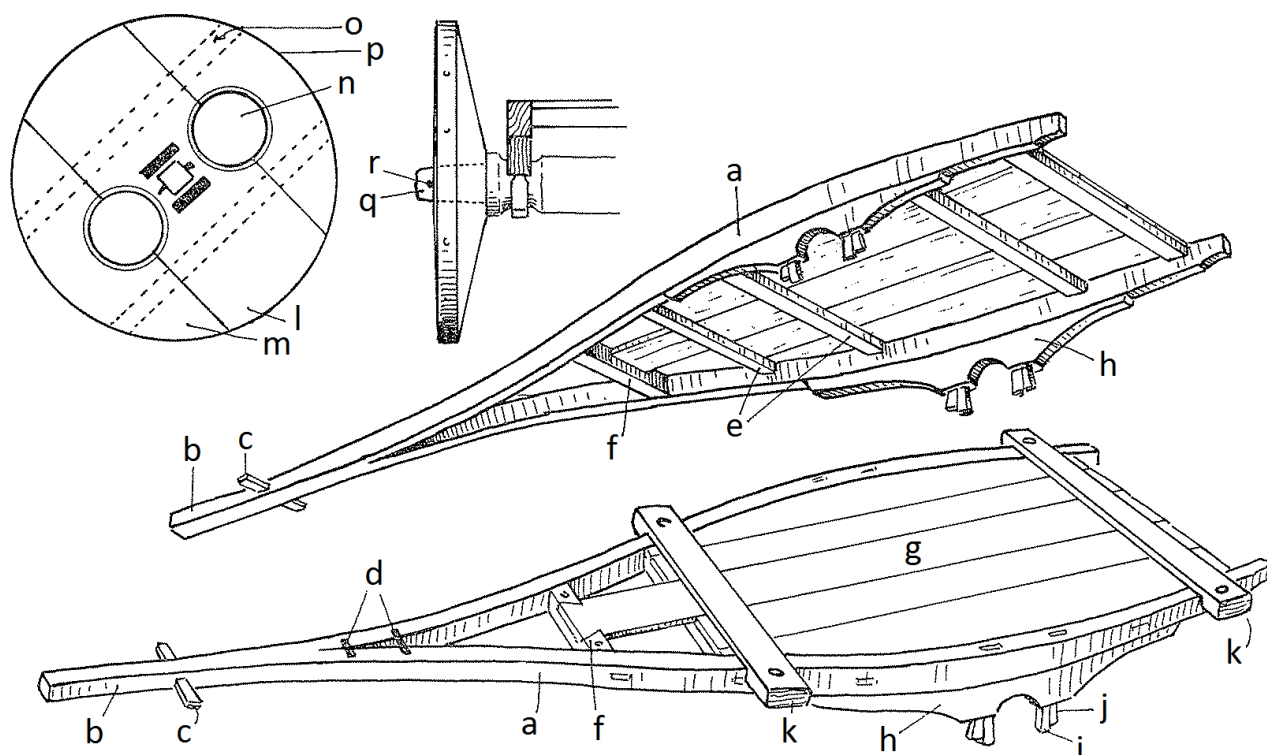
O *rodado* é o conjunto do eixo e das rodas. Estas, de grande dimensão, cerca de 1,20 m de diâmetro, são constituídas por três tábuas grossas e largas, o *meão* que era a tábua central, onde se inseria o eixo, e as *cambas*, uma de cada lado do *meão*. Estas três tábuas estão presas umas às outras através de duas *relhas* ou *relheiras*, de madeira, ou por *vergalhões* de ferro, que as atravessavam. As rodas dos carros tinham ainda duas aberturas circulares e pequenas, cerca de 25 cm, às quais se dá o nome de *olhais* ou *oulhal*, e eram revestidas, em todo o seu perímetro, por *chapas* ou *lâmeas* de ferro, que traziam às rodas uma maior resistência. O eixo, na parte que fica debaixo do carro, é talhado de uma forma mais rude, e nas extremidades estão o *moente* ou *mesa*, parte que gira na *chumaceira* da *cantadoura*; a *margarida* ou *maça do eixo*, alargamento que o separa da roda e faz com que esta se mantenha afastada do leito do carro; e a *cabeça do eixo* ou *espiga do eixo*, que entra na fura do *meão*.

e é firmada por um ou dois *entroussos*, colocados do lado de fora da roda. (GALHANO 1973: 76 a 81; 132). As rodas eram, comumente, pintadas de vermelho ou laranja, tal como todos os restantes componentes ou acessórios do carro.

Este tipo de carro era ainda puxado por bestas ou machos, com a única diferença que o timão era mais curto do que o destinado aos bovinos. Isto porque o jugo no caso dos muares fica logo a seguir às patas dianteiras, e no caso das vacas, este vai mais distante, praticamente sobre a cabeça.



Foto 70 – Carro de bois. É ainda visível uma espalhadora, um *forcado*, uma *benda* e um molho de palha. (Museu Rural de Urrós, Mogadouro)



a – chedas ou varas	g – sobrado ou soalho	m – cambas
b – pinalho	h – coucilhão	n – olhais
c – chavelha ou pombela	i – treitouras	o – relhas ou relheira
d – gatos ou cantrebas	j – apeladouros	p – argolão
e – travessas ou cadeias	k – cárceles ou berbiões	q – espiga do eixo
f – sobre posta	l – meão	r – entrouso

Figura 32 – Elementos de um carro de bois tradicional. Desenho de Fernando Galhano (GALHANO 1973: 77).

62 – Carroça: muito comum na região são as chamadas *carroças das mulas*, puxadas por muares, mas também por asininos. São constituídas por uma *caixa* quadrangular, feita geralmente de chapa de ferro mas que também podia ser de madeira, e têm cerca de 1,50 m de comprimento por outro tanta de largura. Possuem uma espécie de taipal em todos os lados, sendo que o traseiro é móvel, para facilitar a carga e descarga. Da traseira da carroça vinham dois tubos de ferro, que passavam e atravessavam o fundo da caixa e se perlongavam mais ou menos 2,50 m para a frente desta. Estes tubos tem o nome de *variais* e depois de passarem a frente da *caixa* vão afunilando, ficando na extremidade com uma distância entre si de cerca de 60 cm. Entre estes é onde se coloca o animal que vai atrelar a carroça. Estas carroças têm um rodado também de ferro, por vezes reutilizado de um outro veículo, que está minudo de umas rodas como as dos automóveis, com jante de ferro e o pneu de borracha.

Quando é necessário travar as rodas puxa-se uma alavanca que se encontra presa num dos taipais laterais da caixa.



Foto 71 – Carroça atrelada a uma mula (Castelo Branco, Mogadouro).

Acessórios e correlacionados

63 – Estadulhos: são uns paus direitos, que se metem nos berbigões e andam quase sempre no carro de bois. Há ainda as *estadulhetas*, que se inserem nas furas da sobreposta e que normalmente são curvas. Estas destinavam-se a ajudar no transporte de ramagens para lenha. (GALHANO 1973: 82)

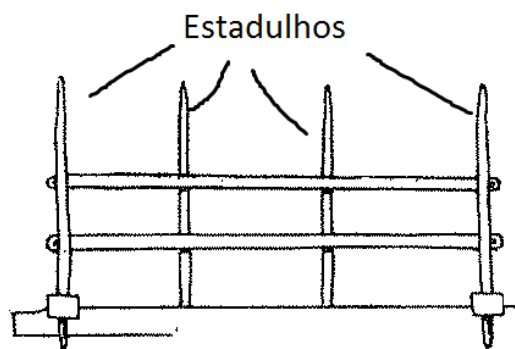


Figura 33 – Estadulhos. Desenho de Fernando Galhano (GALHANO 1973: 81).

64 – Engarelas: ou angarelas; espécie de grade alta de madeira que se coloca nas partes laterais do *estrado* do carro de bois. São compostas por duas, três ou quatro *travessas* horizontais, cujas extremidades são pregadas a dois prumos – *banzos* – que se firmam nas furas dos *berbiões*. A meio das travessas têm outros dois prumos – *travessanhos* – que, ora se fixam nas furas dos *estadulhos*, ora apenas encostam nas varas. Este acessório serve para amparar a carga do carro (GALHANO 1973: 82-83).



Foto 72 – Engarelas (Museu Rural de Urrós, Mogadouro).

.....

65 – Cancelas: ou caniças; são feitas de tábuas, pregadas a dois prumos que se espetam nas furas dos *berbiões* e que na parte central, tal como as engarelas, são munidas de outros dois prumos que se inserem nas furas dos *estadulhos* (GALHANO 1973: 83). Eram usadas para transportar a palha trilhada da eira para o palheiro, e podiam servir ainda para levar o estrume para os campos.



Foto 73 – Cancelas num carro de bois (Vilarinho dos Galegos, Mogadouro). Foto do acervo pessoal do Dr. Santos Júnior, gentilmente cedida pelo Arquivo Municipal de Torre de Moncorvo.

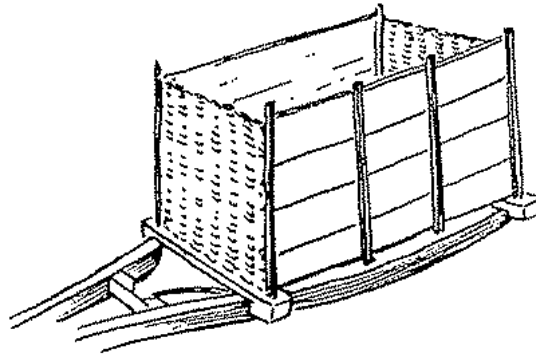


Figura 34 – Caniças. Desenho de Fernando Galhano (GALHANO 1973: 71).

66 – Escada: espécie de grade de madeira, formada por duas varas compridas e convergentes de modo a permitir uma adaptação à forma do carro; ligadas através de duas ou mais *travessas*. A *travessa* da frente é presa nas *estadulhetas*, firmadas na sobreposta; caso possua mais de uma travessa na dianteira, as *estadulhetas* podem ficar entre ambas. Tem um formato sensivelmente triangular e são usadas para aumentar o comprimento do leito do carro e, conseqüentemente, a capacidade de carga. (GALHANO 1973: 83)



Foto 74 – Escada do carro de bois (Genísio, Miranda do Douro). Foto de José Nobre (2001: 263).

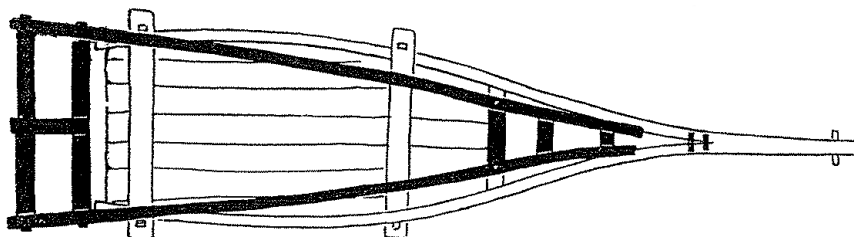


Figura 35 – Escada colocada sobre o carro (GALHANO 1973: 83).

Transportes a dorso de animais

67 – Albarda: sela grosseira de couro e cheia de palha, própria para animais de carga, sobretudo mulas e burros. Era feita pelo albardeiro.



Foto 75 – Albarda (Museu Rural de Urrós, Mogadouro).



Foto 76 – Albarda. É ainda visível a barrigueira sobre a albarda e o arrotcho, bem como uma meleia de cada lado (Meirinhos, Mogadouro).

68 – Cangalhas: armação, geralmente de madeira, que se coloca no dorso das bestas, para levarem a carga de ambos os lados.



Foto 77 – Cangalhas (Meirinhos, Mogadouro).

.....

69 – Cestos asnais ou vindimos: são feitos de verga, de vime ou salgueiro, altos e cilíndricos, com um estrangulamento no meio, por onde são atados, um de cada lado do animal, depois de carregados.



Foto 78 – Cesto asnal (Algosinho, Mogadouro).



Foto 79 – Burro carregado com os cestos asnais (Sendim, Miranda do Douro). Fotos de José Nobre (2001: 377).



Foto 80 – Mula com cestos *sterqueiros* (Palaçoulo, Miranda do Douro). Foto de José Nobre (2001: 377).

70 – Alforges: sacos de pano, linho, lã ou algodão, ligados por uma faixa que se coloca sobre o dorso da cavalgadura. Servem para transportar aquilo que convém. Pode ainda ser usado para trazer ao ombro.

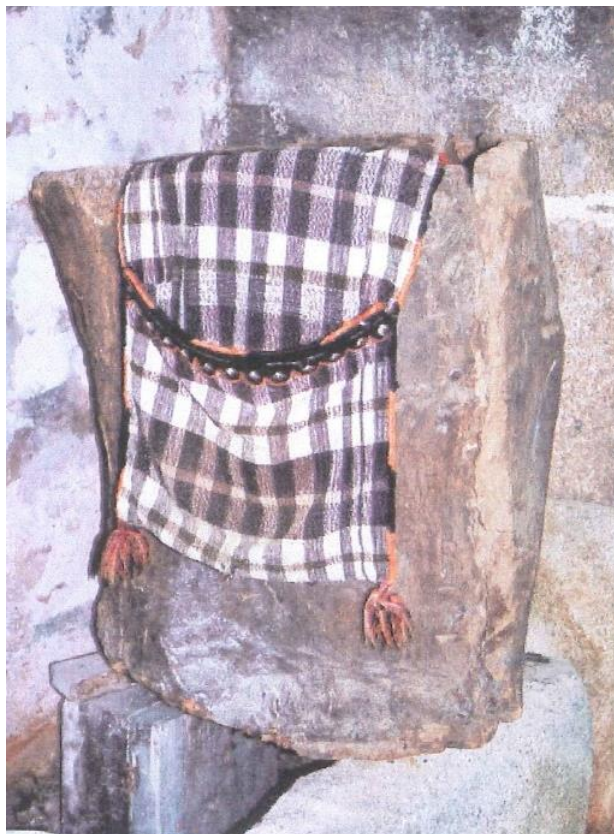


Foto 81 – Alforges (Sendim, Miranda do Douro). Foto de José Nobre (2001: 267).

Instrumentos de atrelagem

71 – Jugo de bois: os jugos usados para a atrelagem dos bovinos são do tipo II – jugos de trave, variante b) jugos de *molhelhas*, sem *canzis* (e com *piças*) – Nordeste (OLIVEIRA et all. 1973: 16). São jugos de trave, sem *canzis*, e caracterizam-se por ser de tração unicamente cornal. O jugo assenta numa espécie de almofadas – as *meleias* – que por sua vez pousam sobre o cachaço dos animais. Estes jugos possuem certos recortes no bordo superior, para a prisão do tamoeiro – *castelos* –; e em cada braço ou *cabeça do jugo*, tem duas reentrâncias ou rasgos – *mossas das sogas* –, para a passagem e prisão dos cornais; estas reentrâncias são ladeadas por uns ressaltos. No bordo inferior apresenta duas curvas largas e arqueadas – *mesas*, *jugueiras* ou *gamelas* – que correspondem aos cachaços dos animais e assentam nas *meleias*. As *jugueiras* prolongam-se um pouco para trás aumentando assim a superfície de apoio sobre as *meleias*. Os jugos do gado bovino podem medir entre 1,10 m e 1,60 m de comprimento, cerca 10 a 12 cm de largura e 6 a 8 cm de espessura. Estes jugos possuem, geralmente, na parte da trás, que fica virada para a traseira dos animais, uma placa de madeira ou, nos casos mais comuns, de ferro saliente – a *cantebra* – que leva uma machada e, por vezes, a cavilha do arado (OLIVEIRA et all. 1973: 50 a 52). Sempre que se usava o carro de bois era colocada uma machada na *cantebra*, para no caso de o carro tombar ou virar, rapidamente, o homem puxar da machada e cortar os *cornais* que prendiam os animais ao carro,

permitindo que estes se levantassem, evitando assim um acidente maior. Por vezes, aparecem pintados e, muito modestamente, decorados.



Foto 82 – Jugos de vacas (Peredo da Bemposta, Mogadouro).



Foto 83 – Jugo de vacas, onde é visível a *cantebra* com a machada (Castelo Branco, Mogadouro).

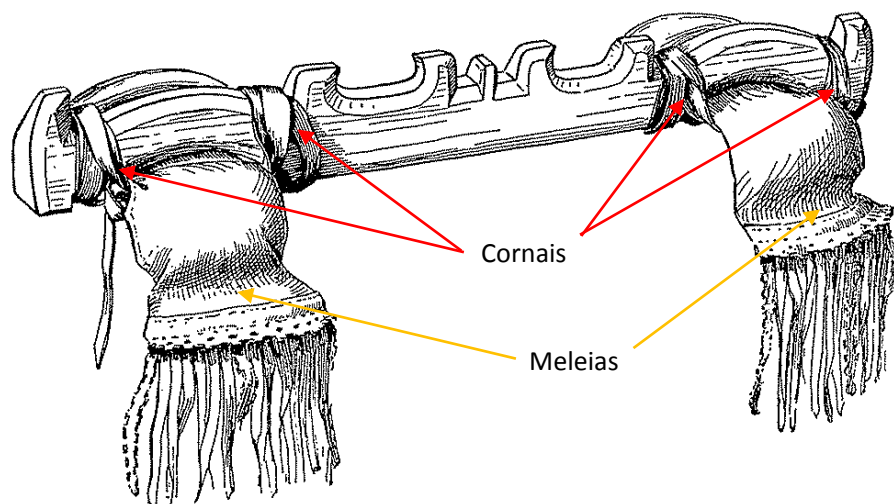


Figura 36 – Jugo de vacas onde podemos ver as meleias colocadas e “presas” com as cornais. (OLIVEIRA et all. 1973: 55).



Foto 84 – Jugo de vacas, com as meleias e a trasga presa a este pelo *subeio* (Museu Rural de Urrós, Mogadouro).

72 – Jugos de muares: espécie de trave de madeira, com cerca de 1,60 m de comprimento, 10 a 12 cm de largura e 6 a 8 cm de espessura, mais ou menos curvo e munido, em cada braço ou *cabeça do jugo*, de dois canzís paralelos que vão encaixar na *meleia* que envolve o pescoço dos animais. Na zona central da sua face superior são também munidos de duas ou três castelos, onde se vai prender o tamoeiro ou a trasga. Podiam também ser pintados. Atualmente já aparecem muitos jugos de muares, com o mesmo formato dos de madeira, mas de ferro.

Também encontramos alguns casos raros em que o mesmo jugo era destinado a ser usado por um muar e ou bovino.



Foto 85 – Jugo de muares com trasga presa com o *subeio* (Museu Rural de Urrós, Mogadouro).



Foto 86 – Jugo de mulas (Meirinhos, Mogadouro).

.....

73 – Jugos de um só animal ou juguetas: os jugos de um só animal, também chamados *juguetas*, eram usados quando a atrelagem de uma alfaia agrícola era feita apenas com um animal. Na região, este tipo de atrelagem só se usa com recurso a muares ou asininos. São constituídos por uma tábua ou travessa de madeira, mais ou menos curva, que é munida de dois canzís, onde vai encaixar a meleia que envolve o pescoço do animal e que em cada extremidade contem uma argola suspensa, onde vão entrar e prender as pontas dos varais das carroça ou, no caso de andar a lavrar ou agradar, se prendem umas correntes ou cordas, os tirantes. Por vezes, podiam aparecer algumas *juguetas*, mais pequenas, feitas de uma peça só, que se destinavam a ser usadas em burros mais pequenos.



Foto 87 – Jugueta de madeira (esquerda – Castelo Branco, Mogadouro) e jugueta de menores dimensões, feita de uma peça só (direita – Bruçó, Mogadouro).

O nome de jugueta dá-se também a uma *cabeça de jugo* de bois, que foi cortada e que é usada para amansar e habituar ao jugo as vacas novas.



Foto 88 – Jugueta de vaca (Museu Rural de Urrós, Mogadouro).

74 – Meleias de vacas: espécie de almofadas de couro, com cerca de 40 cm de largura, que pousam sobre o cachaço e cabeça dos animais, espalmadas a todo o seu comprimento são dobradas à frente de modo a cobrirem a testa das vacas, e arqueadas para trás onde assenta o jugo, quase encostado aos cornos. As meleias, à frente são rematadas com uma franja de couro, comprida, frequentemente com ilhós e pregueados, que cai sobre os olhos, e por vezes até ao focinho, dos animais (OLIVEIRA et al. 1973: 52-53).



Foto 89 – Meleias de vacas (Sanhoane, Mogadouro).

.....

75 – Meleias de muares e asininos: espécie de almofada ou coleira grossa, de couro e cheia de palha no interior, com um formato ovalado, que encaixa no pescoço dos animais e onde se enfia os canzís do jugo ou *jugueta*. Para que a *meleia* não se escapasse para trás, quando do animal estivesse a puxar, atavam-se-lhe as duas extremidades, por baixo do pescoço do animal, com uma correia fina de couro.



Foto 90 – Jugueta de muares, de madeira, colocada numa meleia (Museu Rural de Urrós, Mogadouro).



Foto 91 – Meleia de muar (Castelo Branco, Mogadouro).



Foto 92 – Meleia de muar com uma jugueta de ferro colocada (Travanca, Mogadouro).

76 – Cornais: são duas correias, de couro, que servem para apertar o jugo aos cornos dos animais. Depois de fixas ao jugo, cada qual por sua aselha enfiada na ponta do próprio *cornal*, passam varias vezes pela parte da frente das *meleias*, envolvendo os chifres e apertando-os contra o *jugo*, quase sem folga (OLIVEIRA et all. 1973: 52).

77 – Trasga: para lavrar, em vez do *tamoeiro* era usado o sistema da *trasga* para fazer a ligação do *timão* do arado ao jugo. A *trasga* é uma espécie de argola de madeira, com cerca de 30 cm de comprimento por 15 cm de largura, onde entra e se prende o *timão*. É ligada ao jugo através de uma correia de couro – *sobeu* ou *subeio* – com mais de 2 m de comprimento; que forma um anel passado nos recortes, entre os *castelos* ou *moirões* centrais, ficando assim pendurada por baixo da trave (OLIVEIRA et all. 1973: 51-52). Este utensilio tanto é usado com o gado bovino como com as mulas ou burros.



Foto 93 – Trasga (Bruçó, Mogadouro).

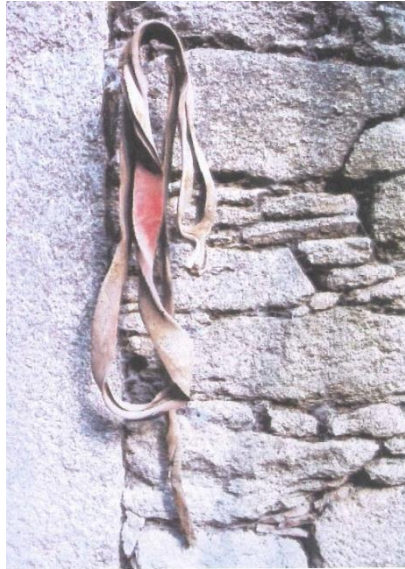


Foto 94 – Subeio (Fonte de Aldeia, Miranda do Douro). Foto de José Nobre (2001: 295).

78 – Arreios: todo o sistema de transmissão de força que liga o animal à sua carga de trabalho. O arreio peitoral consiste numa faixa de couro posicionada ao longo do peito do animal e apoiada por uma ou duas correias em que a primeira passa por cima da cernelha e a segunda por cima do dorso.

79 – Barrigueira: correia de couro, com cerca de 6 cm de largura e 5 mm de espessura, colocada por cima da albarda, e que passa por baixo do animal, na zona da barriga, que é apertada através de uma fivela de maneira a firmar a albarda em cima do animal, ajudando ainda a segurar a carga que este transporta.



Foto 95 – Barrigueira (Sendim, Miranda do Douro). Foto de José Nobre (2001: 384).

80 – Arrotcho: além do *arrotcho* usado para apertar a palha, que descrevemos anteriormente, é comum encontrarmos outro instrumento, como a mesma forma e mesmo nome mas de dimensões maiores, podendo atingir mais de 50 cm de comprimento, e que servia para apertar a cargas que os animais carregavam ao dorso.



Foto 96 – Arrotcho. É ainda visível a barrigueira junta com uma pequena corda, ambas suspensas da albarda (Meirinhos, Mogadouro).

Instrumentos de condução e controle dos animais

81 – Aguilhada: o homem que conduzia a junta de gado bovino durante os trabalhos agrícolas fazia-se acompanhar sempre de uma *aguilhada*, uma vara de madeira, direita, comprida e com um ferrão ou aguilhão de ferro na ponta superior, que se destinava a picar o gado, de vezes em quando, de forma a estimular o seu passo de trabalho e ainda servia para despegar a terra que se agarrava ao arado, quando andavam a lavrar (OLIVEIRA et all. 1995: 327). Se o gado que andava a trabalhar ou a puxar ao carro era muar ou asinino, por norma o lavrador usava também uma vara, chamada de *aguilhada*, para guiar os animais, mas sem aguilhão na ponta.



Foto 97 – Aguilhada ou pau das vacas (Meirinhos, Mogadouro).

82 – Rédea: correia ou corda, presa ao cabresto, que o condutor dos animais segura na mão de forma a controlar-lhes a cabeça.

83 – Cabresto: ou cabeçada; espécie de arreio feito de corda ou tiras de couro, sem freio ou embocadura, que era colocado na cabeça das *mulas*, *machos* ou *burros*, e servia para controlar a marcha destes.



Foto 98 – Cabresto colocado numa mula (Castelo Branco, Mogadouro).

84 – Balancim: peça de madeira ou metal, à qual se prendem os *tirantes*, a cada uma das extremidades, e a carga de trabalho que se esta a puxar prende-se no centro.



Foto 99 – Balancim de madeira, com os tirantes em corda (Castelo Branco, Mogadouro).

85 – Tirantes: correias, cordas usadas ou correntes para transmitir a força de tração do arreo ou das faixas peitorais para a carga de trabalho.



Foto 100 – Balancim de ferro com tirantes também de ferro, revestidos por uma mangueira de borracha (Castelo Branco, Mogadouro).

.....

86 – Focinheiras ou cangalhas: utensílio, feito com talas de madeira ou arame, que se colocava no focinho das bestas ou burros quando estes andavam a trabalhar, evitando assim que parassem para comer alguma coisa que estivesse no local.



Foto 101 – Focinheiras, uma de madeira e uma de arame (Museu Rural de Urrós, Mogadouro).

87 – Freio: peça de metal que se mete na boca das cavalgaduras para melhor as guiar e controlar.

88 – Picadeira de desmame: objeto de madeira ou de couro que continha pregos e se colocava por cima do focinho dos animais na altura de os desmamar, de maneira a que estes quando fossem tentar manar picassem a sua progenitora, fazendo com que ela fugisse. Usava-se no gado vacum, muar, cavalar e asinino.



Foto 102 – Picadeiras de desmame (esquerda – Travanca, Mogadouro; direita – Museu Rural de Urrós, Mogadouro).

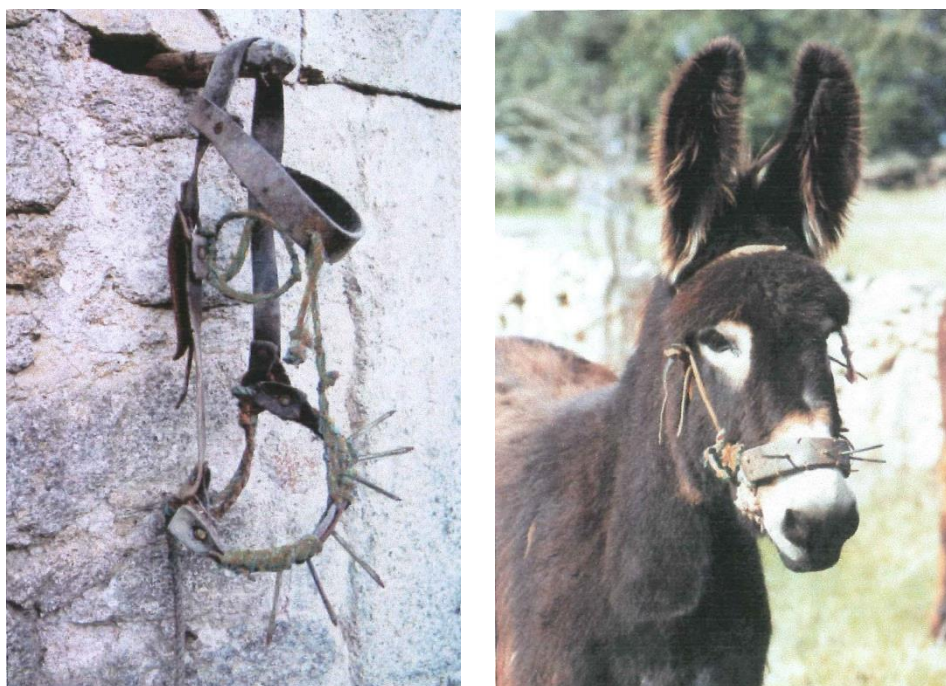


Foto 103 – Picadeira de desmame, feita a partir de uma cabeçada (esquerda – Genísio, Miranda do Douro; direita – Pena Branca, Miranda do Douro). Fotos de José Nobre (2001:233).

.....

3.3. Tecnologia têxtil

Equipamento de tosquia

89 – Tesouras de tosquiar: constituídas por duas peças em ferro, simétricas, cada uma composta pelo aro e lâmina, e unidas entre si por um eixo, fixo a meio do comprimento das peças. Os aros ficam paralelos entre si e possuem a parte posterior fletida. Os aros podiam ser revestidos por cortiça ou pedaços de serapilheira, atada ao aro através de fio de algodão, de modo a proteger os dedos do tosquiador durante a tosquia.



Foto 104 – Tesoura de tosquia (Meirinhos, Mogadouro).

Instrumentos de ripagem

90 – Ripo ou ripador: grossas pranchas de madeira com um friso de dentes no bordo superior, espaçados de modo a impedirem a passagem das baganhas ou caroças (OLIVEIRA et al. 1978: 36).

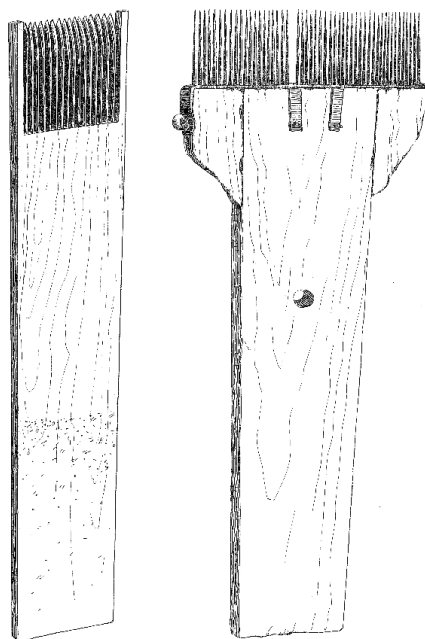


Figura 37 – Ripo. (OLIVEIRA et all. 1978: 37)

Equipamento de maçagem

91 – Maço: de madeira rija, cilindriforme e munido de um cabo talhado na própria peça do maço, e com cerca de 1 quilo.



Foto 105 – Maços, sedeiro e cardas (Casa da Cultura de Vimioso).

92 – Maçadoiro: ampla laje, lisa.

Instrumentos de espadelagem

93 – Espadeiro: ou *espadela* era uma espécie de cutelo de madeira, afiada de um dos lados e com uma pega ou mãozeira.



Foto 106 – Espadela (Vinhais). Foto: Diana Marques.



Foto 107 – Espadela (Casa da Cultura de Vimioso).

94 – Cortiços: peça tubular, feita de uma placa de cortiça, em bruto e com todo o diâmetro do sobreiro, arrematada com vime e reforçada interiormente por aros ou cruzetas de madeira, com 1,20 metros de altura e cerca de 60 centímetros de diâmetro.

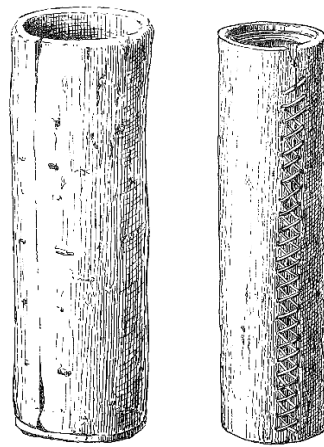


Figura 38 – Cortiços. (OLIVEIRA et all. 1978: 61)

Além dos cortiços, podiam ainda ser usados na tarefa de espadelar o linho os espadeladouros, grossas tábuas fixas, na vertical, numa base quadrangular, também de madeira.



Foto 108 – Espadeladouro (à esquerda), duas espadelas (centro inferior e esquerda), dois maços (direita), linhaça (direita inferior) e um cesto com estopa ao centro (Museu da Terra de Miranda). Foto de Diana Marques.

Instrumentos de assedagem e preparação da estopa

95 – Sedeiro: tábua com cerca de 1,20 metros de comprimento e 30 centímetros de largura, que numa das pontas tinha um conjunto de dentes de ferro finos e afiados formando como que um pente, na outra ponta tinha uma mãozeira.



Foto 109 – Sedeiros (Museu da Terra de Miranda). Foto de Diana Marques.

Equipamento de fição

96 – Roca: as mais comuns são as do tipo C b 1, «roca mirandesa». Estas têm *roquil* ou *castelo* de um só bojo e são feitas de uma vara delgada de madeira e, por vezes, de cana, com esse *roquil* fusiforme, fechado ou em gaiola, de aduelas de cana ou varinhas muito finas. Caracterizam-se ainda pela sua decoração e a *torre*, muito alta e com vazados ou *janelas* (OLIVEIRA et al. 1978: 89).



Foto 110 – Rocas e fusos (esquerda – Travanca, Mogadouro; direita – Talhas, Macedo de Cavaleiros). Foto de Diana Marques.

.....

97 – Fuso: os mais comuns são os do tipo 1) de haste de madeira, com ou sem sulco helicoidal na ponta, e cossoiro biconvexo também em madeira, independente da haste, ou talhado na própria, rematando neste caso em pirâmide ou pirâmula invertida (OLIVEIRA et al. 1978: 76).



Foto 111 – Roca e fuso (Cicouro, Miranda do Douro).

.....

98 – Rodas de fiar: de tipo de manivela, eram constituídas por três partes principais: a mesa, a roda raiada e o mecanismo de fiação. A mesa é composta por uma prancha de madeira, assente sobre quatro patas de secção circular. A roda é constituída por um aro, em tala de madeira, em cuja face exterior passa um cordão que transmite o movimento da roda ao carreto do mecanismo de fiação, e na face interior fixa os raios, de secção circular, que estão ligados a um segmento cilíndrico atravessado por um eixo de madeira fixo a um tronco, encurvado, disposto verticalmente numa das extremidades da mesa. O eixo possui uma manivela em madeira que aciona a roda. Na extremidade oposta da mesa, está fixo o mecanismo de fiação, composto por um fuso em ferro, com um carreto de madeira; o primeiro efetua a fiação e o segundo está ligado à roda por um cordão.



Foto 112 – Roda de fiar (Casa da Cultura de Vimioso).

Instrumentos de elaboração de meadas

99– Sarilho: de madeira, constituído por quatro braços em cruz, com uma pequena peça transversal em cada ponta, eixo horizontal em madeira ou ferro, por vez com manivela, elevado sobre duas pequenas colunas paralelas que lhe servem de apoio, espigadas em baixo a uma grade de forma retangular ou em T.



Foto 113 – Sarilho (primeiro plano) e roda de fiar (segundo plano) (Museu da Terra de Miranda). Foto de Diana Marques.

Instrumentos de dobagem

100 – Argadilho: ou dobadeira era constituída por quatro braços em cruz, dispostos horizontalmente, eixo vertical e quatro pequenos paus também verticais, que se espetam nas extremidades dos braços; o eixo é fixo, espigado na base, que pode ser uma simples tábua ou uma espécie de caixa.



Foto 114 – Argadilho (Museu da Terra de Miranda). Foto de Diana Marques.

Equipamento de tecelagem

101 – Tear: do tipo de tear de pedal; estrutura de madeira que forma um quadrângulo e dentro da qual estão os dispositivos que permitem o fabrico de peças de pano. Têm quatro *pernas*, feitas de barrotes de secção quadrangular, de menor secção na metade superior, onde entram as *mesas*, estas formam os lados do tear e apoiam no ressalto das *pernas*, ficando a descair para a frente. As *mesas* são ligadas entre si por *travessas*, duas de cada lado, uma em baixo e outra em cima; no alinhamento destas situam-se os *capiteis*, enfiados nos topos superiores das pernas, e que servem de base aos dispositivos mecânicos do *pede* e dos *liços*. Na extremidade das *mesas*, atrás, apoiam os *pombos* do *órgão da urdidura* (da *teia*, do *fiado*, de *cima*, de *trás* ou das *costas*), onde este se fixa e roda, e em que está enrolada a *urdidura*, que se desenrola à medida que a tecelagem adianta; na outra extremidade fixam-se os *malhetes* do *órgão do peito* ou da *barriga*, onde o tecido se vai enrolando. A meio do quadrado, formado pelas *mesas* e *órgãos*, funcionam o *pede* e os *liços* (OLIVEIRA et al. 1978: 128 a 132).



Foto 115 – Tear (Casa da Cultura de Vimioso).

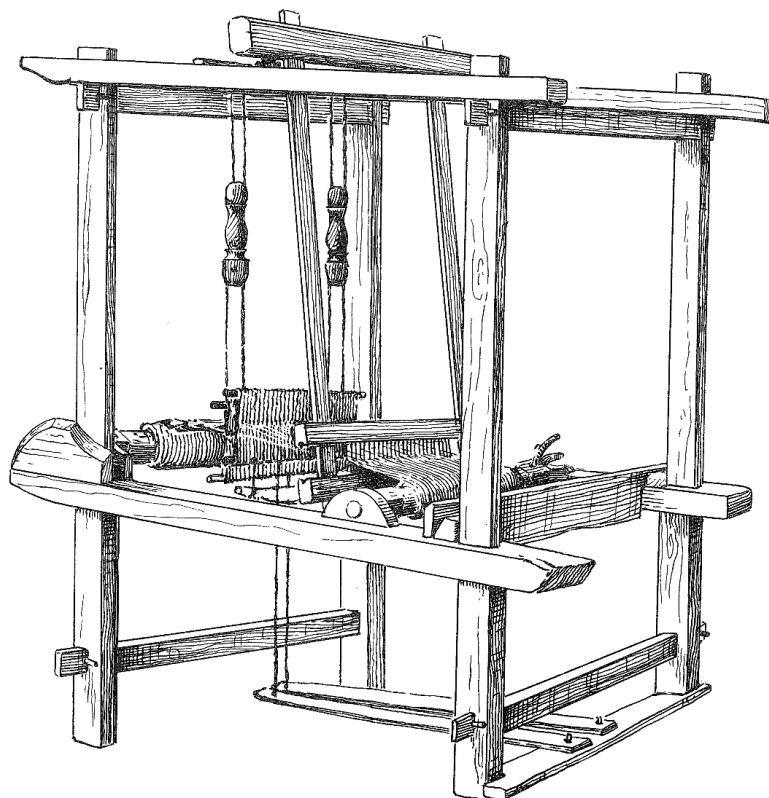


Figura 39 – Tear. Malhadas, Miranda do Douro. (OLIVEIRA et al. 1978: 128).

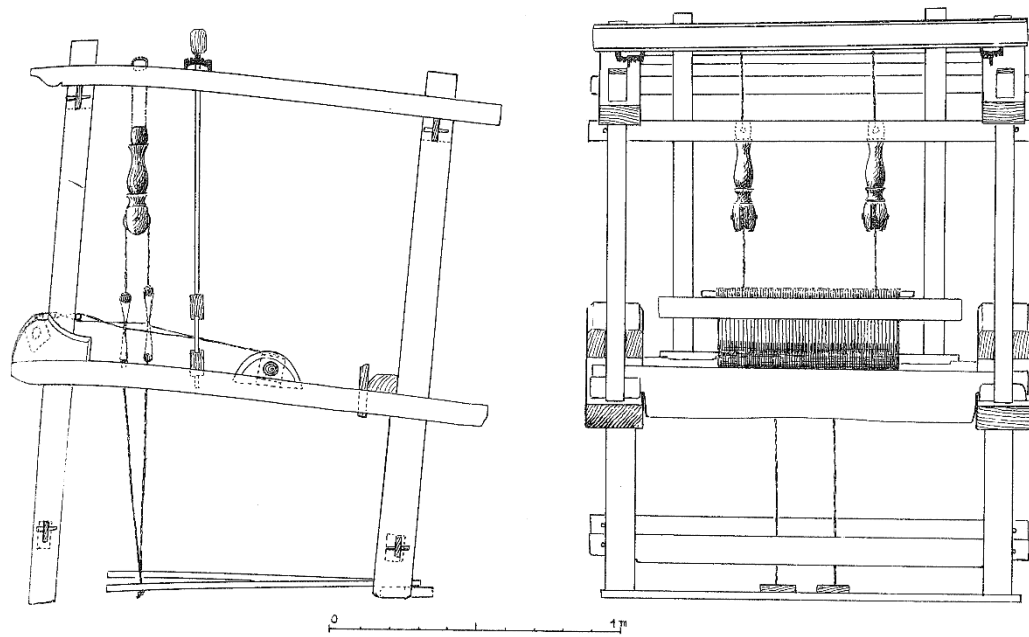


Figura 40 – Vista lateral e de frente do tear da figura anterior. (OLIVEIRA et all. 1978: 129).

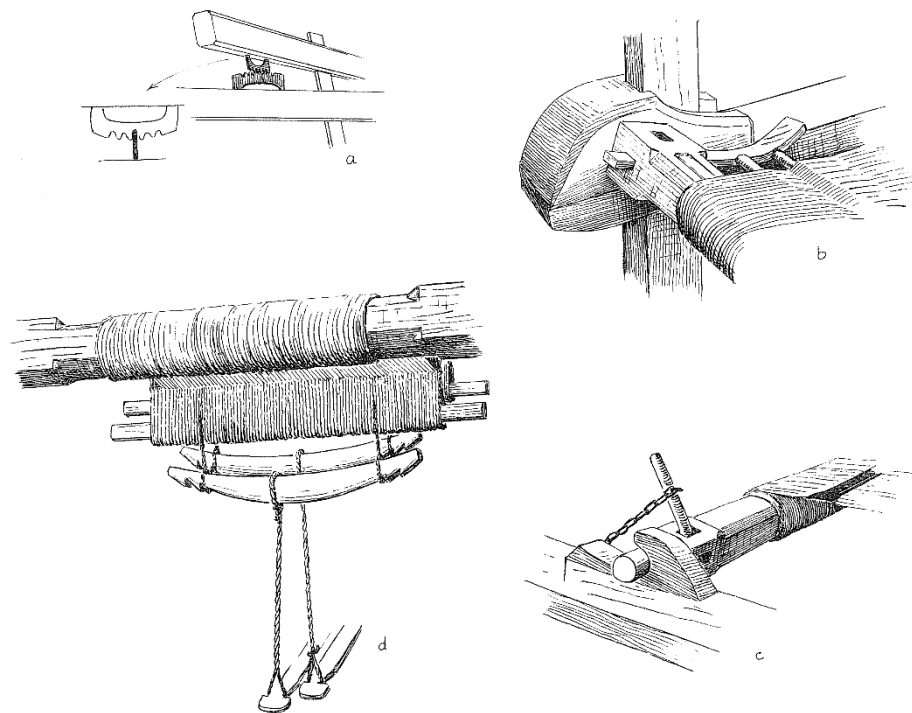


Figura 41 – Alguns pormenores do tear das figuras anteriores; a) peça de ferro onde apoia e joga o sistema do pente; b) sistema de fixação do órgão de urdidura; c) sistema de fixação do órgão do pano; d) ligação dos pedais aos liços.

(OLIVEIRA et all. 1978: 130).

3.4.Outros utensílios adjetivos da agropecuária

102 – Baleios: ou *bardeiros* eram vassouras de ginjeira brava, gesta macia, esteva ou milho.



Foto 116 – Bardeiros. Da esquerda para a direita, de milho (Sendim, Miranda do Douro), de giesta (São martinho de Angueira, Miranda do Douro) e de ginjeira brava (Vale de Águia, Miranda do Douro). Fotos de José Nobre (2001: 213-214).

.....

103 – Tropeça: banco pequeno, semicircular e de três pés. Era normalmente feito a partir do reaproveitamento do semicírculo retirado das rodas dos carros de bois, quando se abriam os *olhais*.



Foto 117 – Tropeça (Meirinhos, Mogadouro).

.....

104 – Cabaça de beber vinho: recipiente para transportar o vinho para o campo. Era feita a partir do fruto das cabaceiras, a cabaça, que depois de seca era tratada e preparada para receber o líquido. Por vezes, podiam ser ainda encestadas.



Foto 118 – Cabaça de beber o vinho (Museu Rural de Urrós, Mogadouro).

.....

105 – Bota do vinho: recipiente de couro, flexível, usado para transportar vinho para o campo, de origem espanhola. As mais comuns têm uma capacidade de 1 l ou 1,5 l.



Foto 119 – Botas de beber o vinho (esquerda – Peredo da Bemposta, Mogadouro; direita – Meirinhos, Mogadouro).

.....

106 – Máquinas de esmagar as uvas: máquina elétrica, com um depósito tronco piramidal, em que a parte mais estreita está virada para baixo, onde se colocam as uvas. Estas vão escorrendo e passando entre dois cilindros dentados, que rodam sobre si e exercendo força um contra o outro, de forma a esmagar as uvas.

.....

107 – Potes ou alambique: composto por um recipiente bojudo com duas asas opostas e de colo alto onde assenta um outro recipiente em forma de caldeira, com duas saídas opostas, com um tubo de cana. A diferença em comparação com os alambiques é de que não tem serpentina.



Foto 120 – Potes da aguardente (esquerda – Museu Rural de Urrós, Mogadouro; direita – Meirinhos, Mogadouro).

108 – Pás de madeira para limpar a azeitona: tal como as que eram usadas para limpar o cereal ao vento, estas pás eram quase sempre feitas a partir de uma tábua inteiriça, que se talhava dando-lhe a forma necessária. A pá propriamente dita é espalmada, possui um rebordo e tem o gume direito. O cabo podia ter entre 1 m e 1,20 m de comprimento, e a pá cerca de 20 cm de largura e 30 a 40 cm de comprimento.



Foto 121 – Pás de limpar a azeitona (Paredo da Bemposta, Mogadouro).

109 – Limpador de azeitona: podiam ser de madeira ou ferro, e constavam de um pequeno depósito quadrangular que ficava elevado, cerca de 2 m do chão, onde se colocava a azeitona. Deste a azeitona escorria por uma espécie de estrado, feito com várias vergas de ferro, distantes entre si cerca de 5 mm a 1 cm, fazendo com que as folhas caíssem e a azeitona rolasse até ao fundo, onde estava um recipiente ou uma saca, pousada no chão.



Foto 122 – Limpador de azeitona, de madeira e ferro, com pormenor da saída do depósito da azeitona para o estrado onde ia ser limpa (Meirinhos, Mogadouro).

.....

110 – Prensa de vara ou fuso de azeite



Foto 123 – Prensa de vara de um lagar de azeite (Santulhão, Vimioso). Foto de Diana Marques.

111 – Prensas mecânicas do azeite



Foto 124 – Prensa do azeite (Vinhais). Foto de Diana Marques.

112 – Prensa de parafuso central



Foto 125 – Prensa das uvas de parafuso central (Ifanes, Miranda do Douro).

.....

113 – Seiras: espécie de cesta de esparto em que se deitava a azeitona para espremer no lagar.

.....

114 – Bancos de madeira ou motcho: pequeno banco de madeira, com cerca de 30 cm de altura, por 25 de largura e 60 cm de comprimento.



Foto 126 – Banco de madeira (Meirinhos, Mogadouro).

.....

115 – Ferro de partir a amêndoa: ferro com cerca de 20 cm de comprimento e 2 cm de espessura, de secção quadrangular ou cilíndrica. Normalmente era um ferro reaproveitado.



Foto 127 – Ferro de scatchar amêndoa (Meirinhos, Mogadouro).

.....

116 – Laje de partir a amêndoa: pequena laje de xisto, que se colocava sobre as pernas e onde se partia a amêndoa.



Foto 128 – Laje de partir a amêndoa, onde podemos ver vários orifícios com o formato desse fruto seco, resultado do uso (Meirinhos, Mogadouro). Foto de Diana Marques.

.....

117 – Sacas das batatas: eram de serapilheira e mais recentemente passaram a ser de sintéticos.



Foto 129 – Saca de sarapilheira (Meirinhos, Mogadouro).

118 – Canelos: ferradura dos bovinos.



Foto 130 – Canelos (Malhadas, Miranda do Douro). Foto de José Nobre (2001: 122).

119 – Sarrão: espécie de saco, feito da pele de um cabrito ou borrego, com o pêlo para fora, ganhando a forma desses mesmos animais; as pernas eram atadas com uma correia fina, formando uma espécie de alça por

onde se pendurava ao ombro. No *sarrão* o pastor levava a merenda para o campo, bem como outros utensílios, navalha, *sobela*, colher de pau.



Foto 131 – Sarrão de pele de cordeiro (Castelo Branco, Mogadouro).

.....

120 – Ferros de marcar o gado: instrumento de ferro, com um pega de madeira, que é aquecido até ficar vermelho e depois pressionava-se contra o animal que se queria marcar. Normalmente as marcas eram as iniciais do dono dos animais.



Foto 132 – Ferro de marcar o gado (Meirinhos, Mogadouro).



Foto 133 – Marca do ferro de marcar o gado da foto anterior (Meirinhos, Mogadouro).

.....

121 – Chocalhos e campainhas: instrumentos de metal, ocos e com um badalo dentro, que podia ser de madeira ou osso. Colocavam-se no pescoço de animais, chocalhos nos bovinos e campainhas no gado miúdo, e serviam para localiza-los, embeleza-los e fazer com que um rebanho siga certo animal. Podem ser de variadas dimensões e geralmente estão seguros a coleiras, mais ou menos grossas, de couro, que são colocadas no cachaço dos animais.



Foto 134 – Chocalhos de cabras e ovelhas (Sanhoane, Mogadouro).



Foto 135 – Cainhas das vacas (esquerda – Peredo da Bemposta, Mogadouro; direita – Meirinhos, Mogadouro).



Foto 136 – Chocalho de ovelha (nº 9) e cainha de vaca (nº6) (Museu Rural de Urrós, Mogadouro).

122 – Malhão ou baliza: manada de palha ou *mato* que servia como sinal de guarda das terras.



Foto 137 – Malhões (esquerda – Palancar, Miranda do Douro; direita – Malhadas, Miranda do Douro). Fotos de José Nobre (2001: 349).

3.5. Estruturas adjetivas para a agropecuária

123 – Palheiro: construção onde se guardava a palha e também algumas alfaías agrícolas ou animais. Geralmente de dois pisos com poucas aberturas para o exterior. Por vezes, em vez de um piso, podiam possuir um *triato* ou *treato*, que era o espaço destinado ao armazenamento de palha e outras forragens, sempre num estrado colocado no 1º andar dos palheiros ou curraladas, evitando assim o contacto com o solo e com as humidades que podiam provocar bolores (FERREIRA 2013: 205). Estes edifícios podiam estar junto as habitações ou mais distantes.

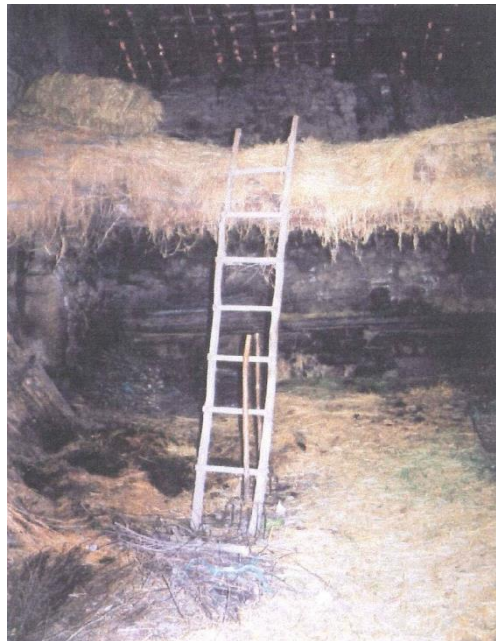


Foto 138 – Triato de um palheiro (Sendim, Miranda do Douro). Foto de José Nobre (2001: 164).

.....

124 – Curraladas: espaço onde se albergavam as alfaías agrícolas e alguns alimentos para o gado. Tal com os palheiros, também podiam possuir *triato* ou apenas um sobrado. Podiam tratar-se de estruturas independentes do núcleo habitacional ou então fazer parte deste, como acontece nas Terras de Miranda.

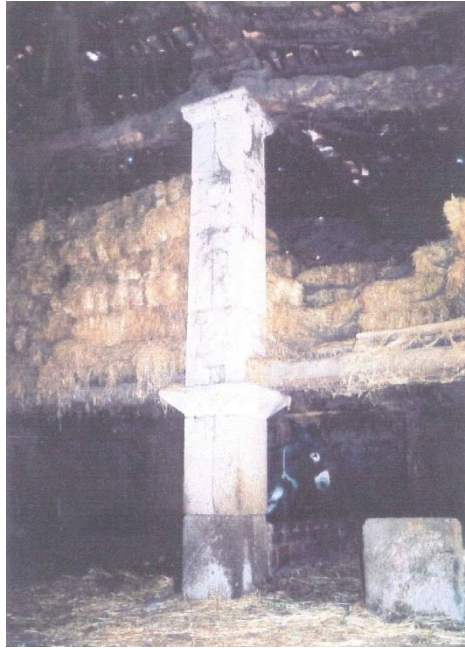


Foto 139 – *Triato* (Duas Igrejas, Miranda do Douro). Foto de José Nobre (2001: 164).

125 – Curral: área descoberta cercada ou recinto coberto fechado onde se recolhe o gado.

126 – Cabanal: espécie de telheiro ou coberto, com paredes de todos os lados exceto o da frente, que servia para albergar lenha e alfaías agrícolas. Estas estruturas podiam aparecer anexas as curraladas, aos palheiros ou mesmo às habitações.

127 – Loje ou loja: piso ao nível da rua, destinado a albergar os animais. Podiam ser construções independentes da habitação que se destinavam aos animais.



Foto 140 – *Loje* (Castelo Branco, Mogadouro).

.....

128 – Corte ou corriça: construções cobertas que serviam de abrigo ao gado ovino e caprino. Normalmente localizavam-se fora da aldeia.

.....

129 – Eira: terreno ou espaço, em terra batida ou empedrado, onde se malhava e trilhava o cereal, servia ainda como espaço de arrumação das alfaías agrícolas.

.....

130 – Moinho: construção que contém um engenho de moer os cereais.

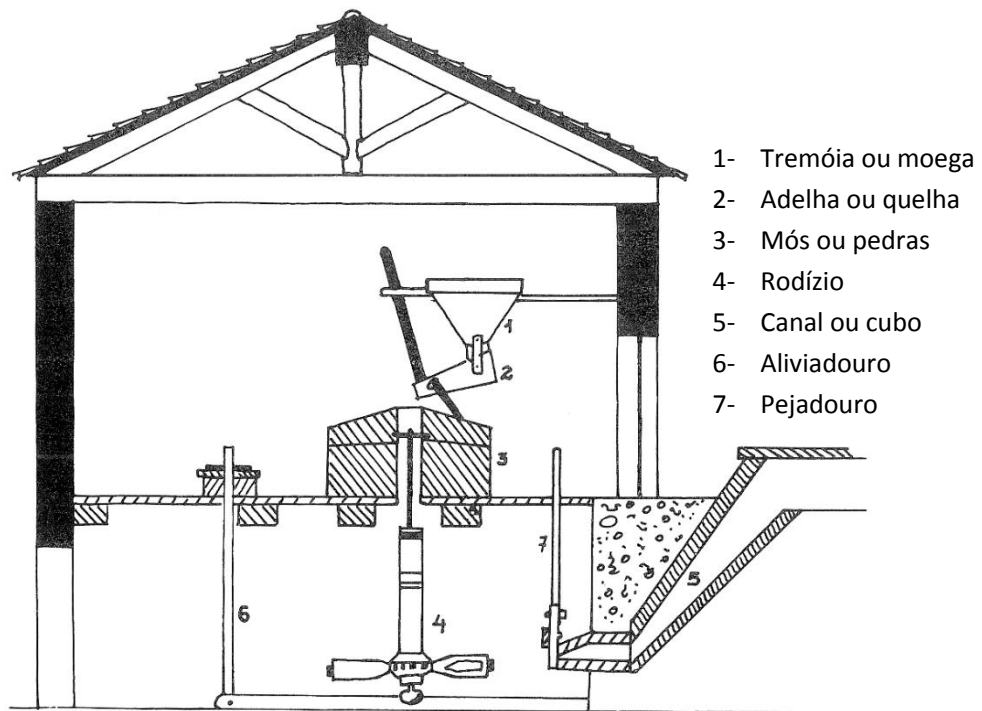


Figura 42 – Corte de um moinho de rodízio. (Artes e Tradições de Bragança 1984: 83)

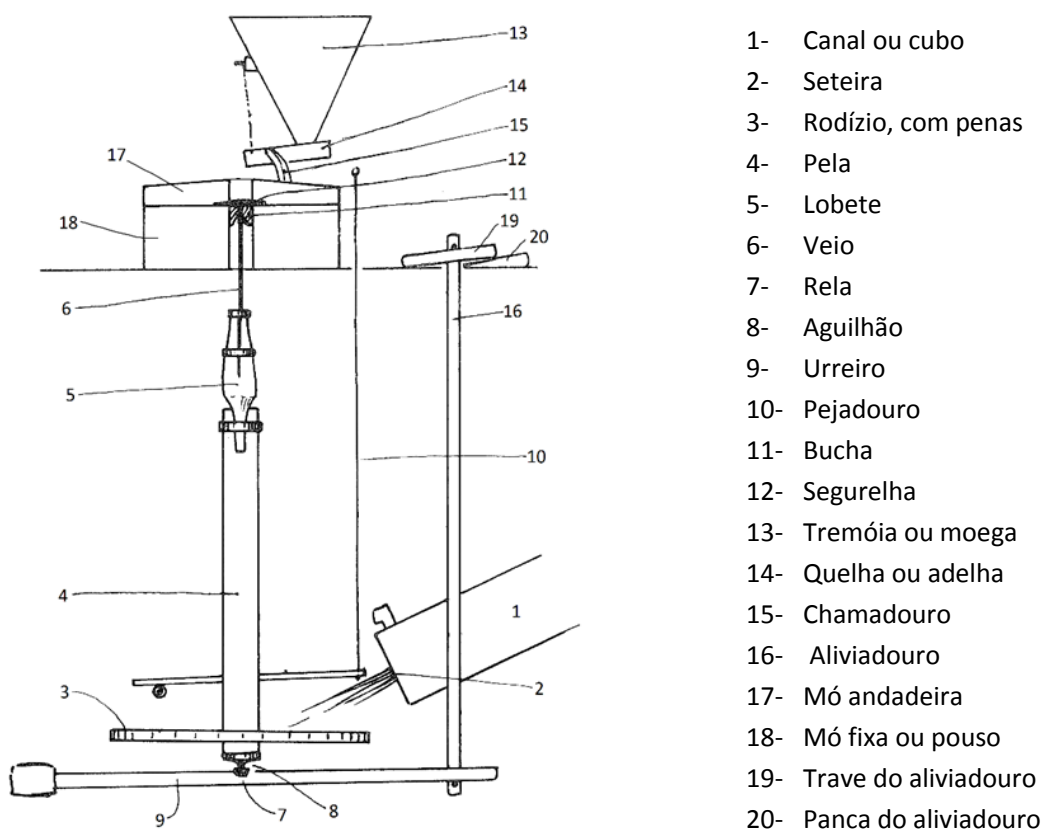


Figura 43 – Pormenores de um moinho de rodízio. (OLIVEIRA et all. 1983: 98)

131 – Azenha: moinho movido a água, de roda vertical.

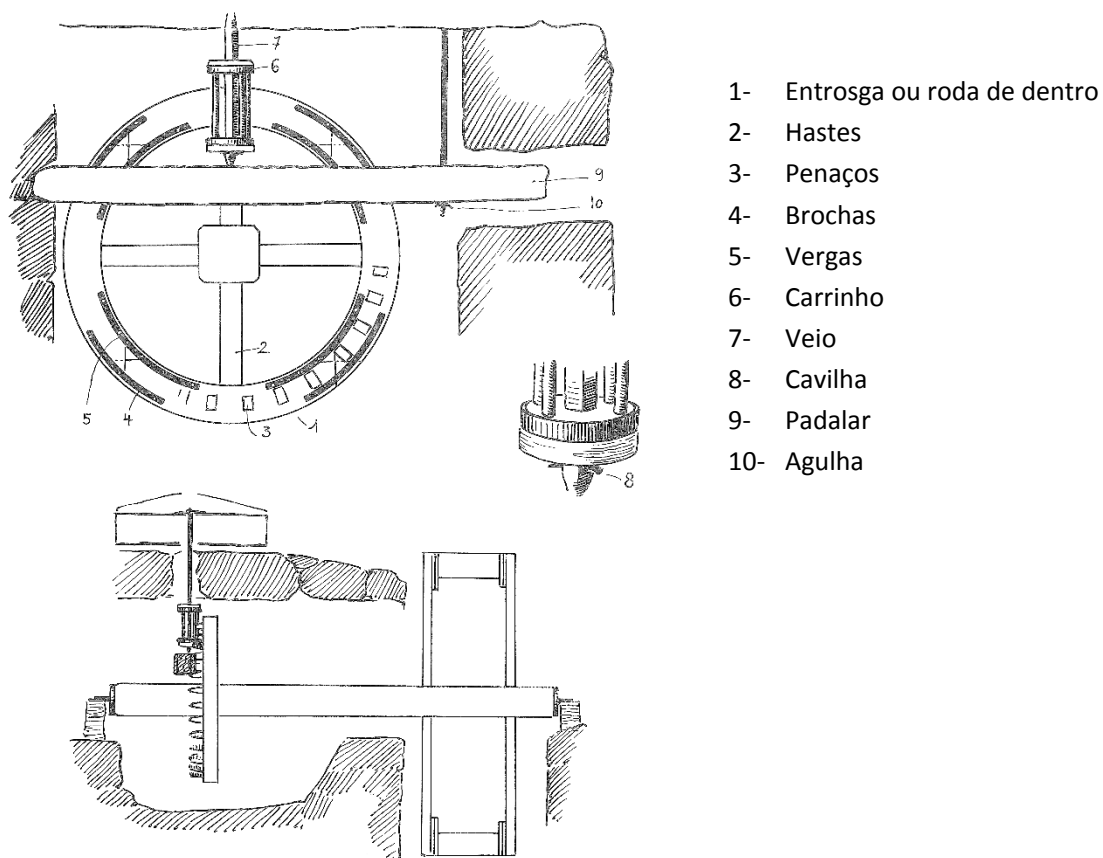


Figura 44 – Pormenores de uma azenha. (OLIVEIRA et all. 1983: 197)

132 – Lagar de vinho: construção onde se encontra o aparelho para esmagar as uvas e fazer o vinho.



Foto 141 – Lagar de vinho (Tó, Mogadouro).

133 – Pio: tanques onde se esmagavam as uvas. Podiam ter variadas dimensões e eram geralmente construídos de granito e xisto.

134 – Bodegas: adegas cavadas na rocha, ou subterrâneas, onde se armazena o vinho.

135 – Lagar de azeite: edifício onde se encontram os engenhos para esmagar e espremer a azeitona e assim fazer o azeite.



Foto 142 – Lagar de azeite abandonado (Talhas, Macedo de Cavaleiros). Foto de Diana Marques

.....

136 – Poços cavados na rocha: buraco aberto na terra ou na rocha para exploração e acumulação de água destinada à rega das culturas.

.....

137 – Nórias: ou nora; as que eram usadas no concelho pertencem ao grupo das noras metálicas modernas de eixo curto, tipo B. Estas eram movimentadas por meio de um pau que era acionado por um burro ou mula, que andava ao seu redor.



Foto 143 – Nora (Sendim, Miranda do Douro). Foto de José Nobre (2001: 346).

138 – Cegonhas: engenho composto por um grosso pau espetado verticalmente no chão e fixado por duas pedras. Neste pau move-se, através de um eixo, um outro pau – o *baldão* –, mais fino, que suporta dependurado da parte mais fina, por meio de uma corda, uma vara que sustenta um balde. No extremo mais grosso do baldão existe uma ou duas pedras, furadas e fixas, que servem de contrapeso ao balde cheio de água (NOBRE 2001: 221).



Foto 144 – Cegonha (Constantim, Miranda do Douro).

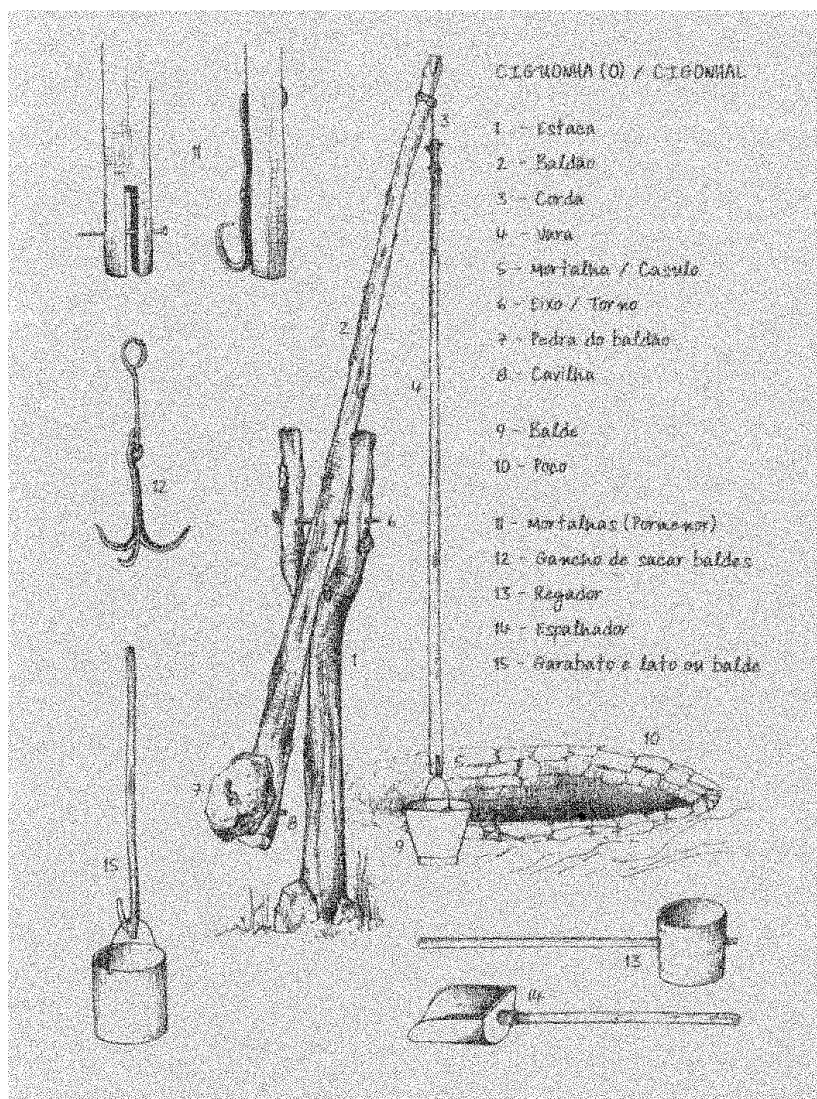


Figura 45 – Cegonha e seus elementos. Desenho de José Nobre (2001: 221).

139 – Estrado das batatas: estrutura ou sobrado de madeira, pouco erguido do chão, onde se colocam as batatas e se conservam durante todo o ano.



Foto 145 – Estrado onde se armazenam as batatas (Meirinhos, Mogadouro).

140 – Tronco: Troncos de curar as vacas... tinham aproximadamente 1,70 m de altura, por 2,40 m de comprimento.

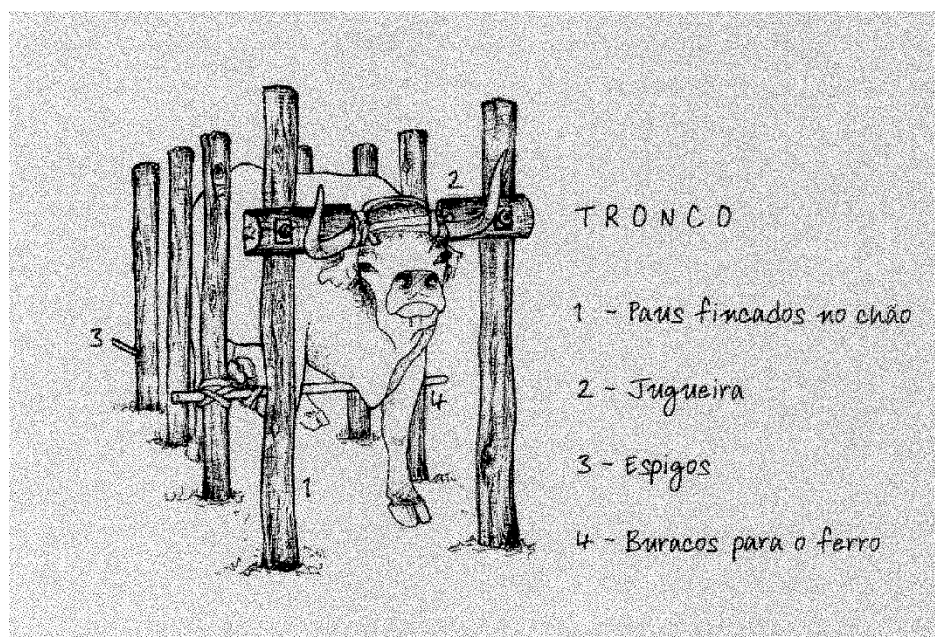


Figura 46 – Tronco de curar as vacas. Desenho de José Nobre (2001: 142).

141 – Cancelas: ou caniças; podiam ser de madeira, de verga ou de ferro, serviam para formar um recinto fechado para guardar e recolher o rebanho no campo, utilizadas para que o gado estrumasse o terreno e/ou para que recolhesse e pernoitasse; estrutura lateral de madeira usada nos carros de animais.



Foto 146 – Caniças em madeira (Palaçoulo, Miranda do Douro). Foto de José Nobre (2001: 71).



Foto 147 – Caniças de ferro (Paradela, Miranda do Douro). Foto de José Nobre (2001: 72).

.....

142 – Abrigo de pastores: podiam ser moveis, feitos de palha centeia, piorneira e madeira (Foto 148), ou então fixos, em certos pontos das serras, construídos de pedra solta e cobertos com lajes ou vegetais, como fetos ou giestas (Foto 149).



Foto 148 – Cabana de pastor, de colmo e madeira. Podemos ver ainda um *sarrão* e uma coleira de cão de gado (canto esquerdo superior) (Museu da Terra de Miranda). (Foto de Diana Marques)

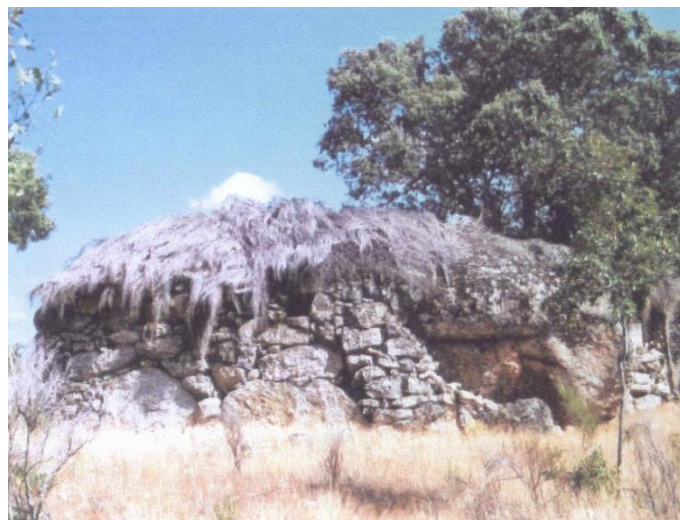


Foto 149 – Abrigo de pedra com cobertura de giesta (Aldeia Nova, Miranda do Douro). Foto de José Nobre (2001:74).

143 – Pombais: são estruturas que servem de morada as pombas, permitindo que estas se abriguem, acolham e reproduzam. Trata-se de construções isoladas, localizam-se próximo das povoações mas na periferia (NOBRE 2001: 122).

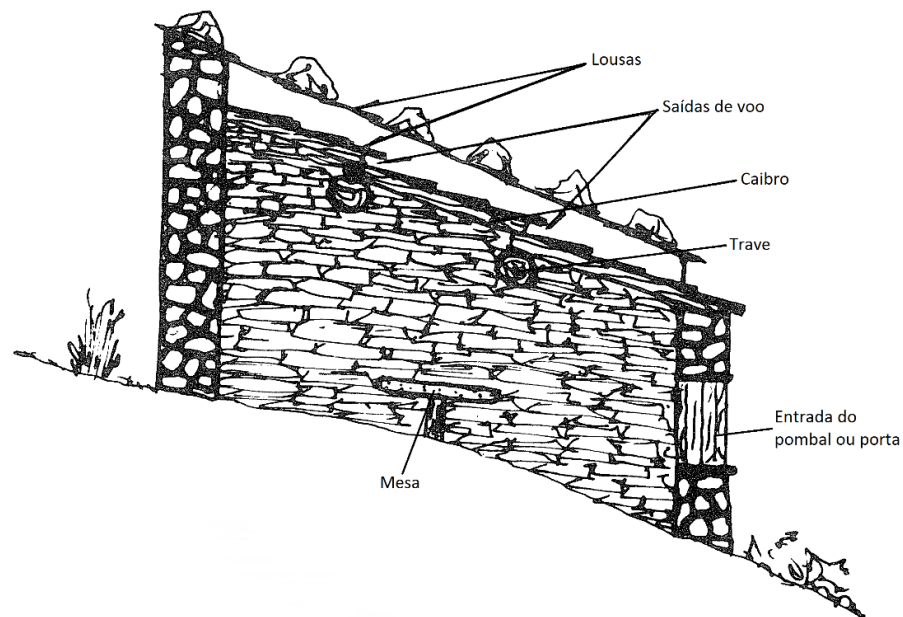


Figura 47 – Corte de um pombal. (Artes e Tradições de Bragança 1984: 109)

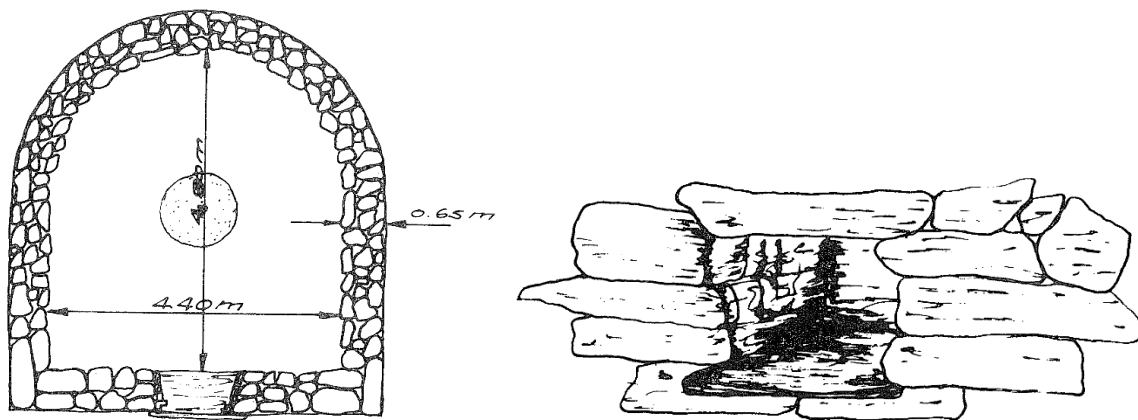


Figura 48 – Planta de um pombal e pormenor de um ninho. (Artes e Tradições de Bragança 1984: 109)

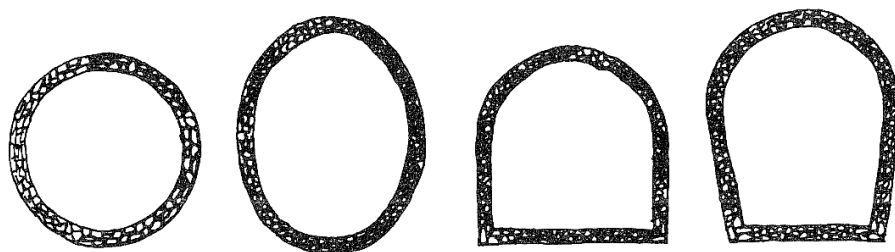


Figura 49 – Exemplos de plantas de pombais. (Artes e Tradições de Bragança 1984: 109)

3.6. Medidas de líquidos

144 – Pipas ou pipos: recipiente com aduelas concavas de madeira, seguras com aros de ferro, onde se armazena o vinho. A sua capacidade podia ir de 100 litros até 800 litros

.....

145 – Tina: *espécie* de metade de um pipo ou tonel cujas aduelas, em madeira, são direitas, e não concavas como as dos pipos. As aduelas eram seguras com aros, que podiam ser de ferro ou de madeira, de pau de olmo verde rachado longitudinalmente e moldado em forma de arco. A base das tinas era formada pelos “*madeiros*” e tem o nome de “*só*”.

.....

146 – Almude: recipiente de lata com 32 litros de capacidade.

.....

147 – Cântaros: recipiente de lata, com 16 litros de capacidade.



Foto 150 – Cântaro (Castelo Branco, Mogadouro).

.....

148 – Remeia: recipiente de lata utilizado para ir buscar água à fonte ou para trazer o leite, depois da ordenha, para casa. Tem 8 litros de capacidade.



Foto 151 – Remeia (Castelo Branco, Mogadouro).

149 – Garrações: de vidro, por vezes, encestados, com 5 litros de capacidade.



Foto 152 – Garrafão de vidro encestado (Meirinhos, Mogadouro).
